PORTRAIT DE L'INDUSTRIE ACÉRICOLE

DU QUÉBEC

Coordination :	Julie Labrecque
Recherche :	Jérôme Lapointe
Collaboration à la mise en page :	Madeleine Potvin
Tableaux :	Jérôme Lapointe
Révision linguistique :	Sylvie Clavel

Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
Direction de la recherche économique et scientifique

1999

106-05361/

REMERCIEMENTS À CEUX ET CELLES QUI NOUS ONT FOURNI INFORMATION ET VALIDATION

Nous remercions tous les organismes publics et privés ainsi que tous ceux et celles qui ont très généreusement collaboré à la parution du Portrait de l'industrie acéricole du Québec.

COLLABORATRICES ET COLLABORATEURS GOUVERNEMENTAUX

Direction générale de la production et des affaires régionales

Gaétan Lauzier	*Production*
Marie-Josée Lepage	*Production*

Direction de la sécurité du revenu agricole

Dina Lantagne	*Consommation et production*
Michel Lebel	*Frais d'exploitation (CREAQ)*

Direction de la recherche économique et scientifique

Suzanne Dumas	*Transformation*
Lucie Lépine	*Taille des entreprises*

Direction du développement des marchés

André Morin	*Mise en marché et commerce international*

Direction générale de l'alimentation

Renée Roy	*Inspection et réglementation*

Direction générale de l'appui à la gestion de l'information et des ressources

Daniel Chez	*Recherche*

Institut de technologie agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Bernard Aurouze	*Recherche*

Société de financement agricole

Normand Johnston	*Financement*

AUTRES ORGANISMES COLLABORATEURS

Luc Lussier	*Citadelle-Coopérative des producteurs de sirop d'érable*
Bernard Perreault	*Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable inc.*
Gaston Allard	*Centre de recherche et de transfert technologique en acériculture inc.*
Johanne Dumont	*Centre de recherche et de transfert technologique en acériculture inc.*
Claude Bolduc	*Centre international de l'érable*
Jacques Couture	*Institut international du sirop d'érable (International Maple Syrup Institute)*
Charles-Félix Ross	*Fédération des producteurs acéricoles du Québec*
Yvon Pellerin	*Association des manufacturiers d'équipement acéricole inc.*

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS *8*

1. DEMANDE SUR LE MARCHÉ QUÉBÉCOIS *9*

1.1 Marchés canadiens *9*
1.2 Marchés québécois *10*
1.3 Marchés d'exportation *13*
1.4 Perspectives *14*

2. PRODUCTION *18*

2.1 Portrait statistique de la production acéricole *19*
2.1.1 Nombre d'exploitations déclarant des entailles *19*
2.1.2 Taille des entreprises et localisation des entailles par région administrative *23*
2.1.3 Nombre d'entailles *27*
2.1.4 Volume de production *29*
2.1.5 Rendement et qualité du sirop *34*
2.1.6 Classification du sirop d'érable *36*
2.1.7 Recettes monétaires *38*
2.1.8 Prix moyens *40*
2.1.9 Production québécoise par rapport à la production canadienne et à la production mondiale *42*

2.2 Exploitation des érablières en terres publiques *44*

2.3 Frais d'exploitation *47*

2.4 Perspectives *48*

3. MISE EN MARCHÉ *49*

3.1 Autoconsommation *49*

3.2 Ventes directes à la ferme *49*

3.3 Ventes en grands contenants (sirop en vrac) *52*

3.4 Perspectives *53*

4. *TRANSFORMATION ET MISE EN MARCHÉ* 55

4.1 Caractéristiques structurelles de la transformation 55

4.2 Localisation des entreprises 57

4.3 Perspectives 58

5. *RÉGLEMENTATION ET INSPECTION* 59

5.1 Responsabilités du gouvernement provincial 59
5.1.1 Dispositions relatives aux produits de l'érable et à leurs succédanés 59
5.1.2 Ventes à la cabane à sucre 60

5.2 Responsabilités de l'industrie 60

5.3 Responsabilités du gouvernement fédéral 61

5.4 Perspectives 62

6. *RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT* 63

6.1 Implication du MAPAQ 63
- *Rappel historique* 63
- *Centre de recherche acéricole (CRA)* 64
- *Groupe de recherche (GRA)* 65
- *Ressources financières* 65

6.2 Centre ACER 66

6.3 Autres intervenants 68

6.4 Perspectives 68

7. *AUTRES INTERVENTIONS GOUVERNEMENTALES* 69

7.1 MAPAQ 69

7.2 Société de financement agricole (SFA) 70

7.3 Société de crédit agricole (SCA) 72

7.4 Ententes Canada-Québec 72

8. ASSOCIATIONS ET ORGANISMES DU MILIEU 73

8.1 Association des restaurateurs de cabanes à sucre 73

8.2 Centre international de l'érable inc. 73

8.3 Citadelle-Coopérative de producteurs de sirop d'érable 73

8.4 Fédération des producteurs acéricoles du Québec 74
8.4.1 Gestion de la mise en marché 74
8.4.2 Développement de marchés 75
8.4.3 Communication et vie syndicale 75
8.4.4 Concertation et représentation 75

8.5 Filière acéricole 75

8.6 Institut international du sirop d'érable (IMSI) 77

8.7 Institut québécois de l'érable inc. (IQE). 77

8.8 Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable inc. (RCPEQ) 78

9. ACTIVITÉS ET SERVICES 80

9.1 Services 80
9.1.1 Conseils techniques disponibles 80
9.1.2 Autres organismes 80

9.2 Information 81
9.2.1 Ligne info-prix 81

9.3 Formation 81

9.4 Fabricants d'équipement 82

10. SYNTHÈSE 84

BIBLIOGRAPHIE 86

LISTE DES TABLEAUX 88

ANNEXE 90

AVANT-PROPOS

Le présent document se veut une description, un état de situation et une analyse de l'évolution de certains aspects de l'industrie acéricole du Québec. Plusieurs variables du secteur y sont traitées, notamment la consommation, la production, la transformation, la mise en marché et tout autre service afférent.

La majorité des statistiques qui ont servi à l'analyse du secteur s'échelonnent sur une période de dix ans, soit de 1988 à 1997. Toutefois, la période de dix ans retenue peut varier d'un chapitre à l'autre, dépendant de la disponibilité des données statistiques.

1. DEMANDE SUR LES MARCHÉS

1.1 Marchés canadiens

La consommation canadienne de produits de l'érable[1] nous indique un ordre de grandeur de la production qui est consommée sur le marché canadien.

Tableau 1 : Consommation canadienne apparente[1] de sucre raffiné, de miel et de sucre d'érable per capita, en kilogrammes

ANNÉE	SUCRE RAFFINÉ[2]	MIEL	SUCRE D'ÉRABLE[3]
1988	38,33	0,88	0,11
1989	36,18	0,88	0,13
1990	36,13	0,89	0,23
1991	36,24	0,77	0,12
1992	39,48	0,69	0,25
1993	40,14	0,83	0,22
1994	41,05	0,96	0,25
1995	37,77	0,65	0,09
1996	37,92	1,02	0,10
1997	38,52	0,78	0,07

1. *Provient du calcul de l'offre nette du produit, divisée par la population canadienne.*
2. *Inclut le sucre destiné aux ménages et aux entreprises (pâtisserie et confiserie).*
3. *Tous les produits (tire, beurre et sirop) sont convertis en équivalents de sucre d'érable, exprimés en kg.*

Sources : - *Statistique Canada, Consommation des aliments au Canada.*
- *Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de la recherche économique et scientifique.*

Toutefois, cette consommation apparente est relativement faible lorsqu'elle est comparée à celle du miel ou du sucre raffiné. Faut-il y voir des occasions à saisir, un potentiel à combler ?

[1] L'offre nette provient de : (inventaire de début + production + importation – exportation – inventaire de fin).

1.2 Marchés québécois

L'estimation de la consommation québécoise est calculée en appliquant la consommation apparente canadienne à la population québécoise.

Au cours des dix dernières années, la consommation canadienne de produits de l'érable a fluctué considérablement selon le rythme des bonnes années de production.

Tableau 2 : Consommation apparente de sucre d'érable

Année	Consommation canadienne apparente/per capita (kg)	Population québécoise ' 000	Consommation potentielle québécoise (tm)
1988	0,11	6 860	755
1989	0,13	6 948	903
1990	0,2	7 021	1 615
1991	0,12	7 081	850
1992	0,27	7 155	1 789
1993	0,22	7 229	1 590
1994	0,25	7 207	1 802
1995	0,09	7 241	652
1996	0,10	7 274	727
1997	0,07	7 307	511

Sources : - *Statistique Canada, Consommation des aliments au Canada.*
- *Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), Direction de la recherche économique et scientifique.*

On peut souligner une tendance à la baisse de la consommation per capita de sucre d'érable, qui est passée de 0,11 kg/personne (755 tm) en 1988 à 0,07 kg/personne (511 tm) en 1997, soit une baisse de 70,2 %. Toutefois, à la lecture du tableau 2, on note une importante baisse de la consommation de sucre d'érable à partir de 1995, période marquant le début de la hausse substantielle des prix de détail du sirop d'érable. La fluctuation de la consommation de produits de l'érable peut s'expliquer par plusieurs facteurs, notamment le prix du produit, celui des substituts, tels que le sucre blanc et le miel, ainsi que la disponibilité du produit.

Le prix des produits de l'érable est influencé par le volume de production ainsi que par des inventaires, en particulier ceux du Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable (RCPEQ), ainsi que par la demande canadienne et internationale. Toutefois, contrairement à d'autres produits sucrants, comme le miel, le sucre blanc, la mélasse, la cassonade et le chocolat, le sirop d'érable n'est pas un produit universel et plusieurs facteurs peuvent expliquer en partie le faible taux annuel de consommation de produits acéricoles.

- *La « saisonnalité » de la production peut être en partie responsable de la faible consommation de produits de l'érable chez le consommateur québécois. Il est certain que si ces produits étaient davantage disponibles à longueur d'année, leur consommation pourrait augmenter, en particulier dans les régions urbaines. Les gens qui gravitent autour des producteurs achètent leurs produits de l'érable directement chez les acériculteurs et acéricultrices presque exclusivement pendant la courte période des sucres. Pour la population urbaine, les achats se font en petites quantités dans les supermarchés ou les boutiques spécialisées. De là l'importance que l'industrie acéricole « désaisonnalise » la consommation de ses produits et en fasse des biens de consommation aussi populaires en été, en automne et en hiver qu'au printemps.*

- *La présence de plusieurs ethnies chez qui il n'y a aucune tradition acéricole pourrait également jouer un rôle sur la croissance de la consommation de sucre d'érable. Il faudrait leur transmettre l'information reliée à l'utilisation diversifiée des produits de l'érable.*

- *On peut également déplorer que les aspects récréatifs et touristiques de cette production aient été peu exploités jusqu'à maintenant. La restauration dans les cabanes à sucre est à l'adolescence de son développement et celle dans les établissements du réseau HRI (hôtellerie, restauration, institution) utilise encore trop peu le sirop d'érable ou autres produits à valeur ajoutée, tant dans l'élaboration des recettes que comme accompagnement de certains mets (gaufres, crêpes, fruits frais, etc.). À titre d'exemple, il n'est pas courant de trouver dans les crêperies autre chose que du « sirop de table », car le coût du sirop d'érable est jugé trop élevé. Ces endroits qui exploitent à peine les produits de l'érable pourraient être d'excellents ambassadeurs auprès du public, tant local que touristique.*

- *Les nouvelles politiques alimentaires des consommateurs et consommatrices ont également une influence sur la faible croissance de la consommation de produits de l'érable. En effet, le consommateur a tendance à adopter une alimentation plus équilibrée et plus diététique, ce qui provoque souvent une diminution de la consommation d'aliments à forte teneur en sucre. Toutefois, son engouement pour les produits dits « naturels » et les produits au goût fin et délicat s'amplifie, ce qui est de bon augure pour les produits de l'érable, qui offrent une source de sucre naturel par rapport au sucre blanc.*

➡ *Dans ses habitudes d'achat, le consommateur attache plus d'importance à la fraîcheur et à la qualité des aliments qu'au prix. Toutefois, quand il s'agit d'acheter un produit qu'il ne juge pas essentiel à son régime alimentaire, comme le sucre, il est plus sensible au prix et désire retrouver des caractéristiques ou des avantages qui justifient son prix par rapport au sucre blanc. Puisque les produits de l'érable sont perçus comme étant des produits de luxe, il est donc important que l'image d'un produit haut de gamme, unique et pur, soit maintenue afin que les succédanés, beaucoup moins dispendieux, n'entrent pas en concurrence directe avec eux. Selon l'étude du Groupe Malette et Maheu de mars 1994, l'industrie devra faire une promotion éducative pour positionner l'authentique sirop d'érable parmi les produits naturels commercialisés sur une base industrielle.*

Pour illustrer ce qui vient d'être énoncé au paragraphe précédent, voici les résultats d'une petite enquête non scientifique réalisée dans deux supermarchés de Québec en avril 1999 : le sirop d'érable se situe dans le haut de la classe des aliments sucrés; il se vend jusqu'à neuf fois le prix du sucre blanc.

Tableau 3

Prix des différentes substances sucrantes

Sucre blanc :	*0,63 $/500 g*
Cassonade :	*0,91 $/500 g*
Caramel :	*1,48 $/500 g*
Mélasse :	*1,21 $/500 g*
Sirop de table :	*1,89 $/500 ml*
Sirop de maïs :	*2,29 $/500 ml*
Miel :	*2,79 $/500 g*
Sirop d'érable :	*5,89 $/540 ml*

Source : Supermarchés de Québec, avril 1999.

1.3 Marchés d'exportation

Selon les derniers chiffres de l'industrie que nous possédons, soit ceux de 1995, la demande mondiale des produits de l'érable était évaluée à près de 25 738 kl (75 millions de livres de sirop).

Le Québec, en assurant plus de 70 % de la production acéricole mondiale, est le fournisseur privilégié pour répondre à cette demande. Les autres provinces canadiennes (Ontario et Nouveau-Brunswick) et les États-Unis comblent le reste du marché.

Le Québec n'importe pas de produits de l'érable. Par contre, malgré leur consommation relativement faible des produits acéricoles, les Québécois sont de loin les plus gros consommateurs et consommatrices de produits de l'érable au monde. La production dépasse largement la consommation de produits acéricoles, soit 511 tm (2,9 %) en 1997. Le faible pourcentage de consommation interne de notre production acéricole nous presse de maintenir et même d'accroître le volume des produits de l'érable pouvant être écoulés sur les marchés d'exportation. Les statistiques d'exportation[2] sont basées sur la quantité transitée au Québec. Ceci n'inclut pas le sirop du Québec vendu dans d'autres provinces qui aurait pu être exporté par celles-ci. Toutefois, on peut présumer que la presque totalité des exportations canadiennes proviennent du Québec, puisque ce dernier fournit près de 90 % de la production canadienne.

Depuis les dix dernières années, les exportations acéricoles ne cessent de croître. Avec une hausse de 309 %, la quantité vendue à l'étranger a plus que triplé et sa valeur a également enregistré une augmentation de 355 %. En 1998, le volume d'exportation a été supérieur, avec 15 816 kl, pour une valeur de près de 102 millions de dollars (tableau 4). Au chapitre des exportations, l'industrie acéricole du Québec a vécu une situation exceptionnelle en 1993 et 1995. L'équivalent de sa production annuelle a été exporté. Cette situation particulière est due à l'écoulement des stocks de sirop gérés par le Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable inc.

Les exportations acéricoles, composées en majorité de sirop d'érable, affichent une augmentation de 328 % par rapport aux exportations de sucre d'érable, dont le volume a diminué de 79 % entre 1989 et 1998.

Les produits acéricoles, avec une valeur d'exportation de près de 122 millions de dollars en 1998. En une seule année, soit de 1997 à 1998, la valeur des exportations des produits de l'érable a augmenté de plus de 7 %.

Exportées principalement sous forme de sirop, des quantités importantes sont expédiées aux États-Unis, qui est le seul autre pays producteur de sirop d'érable. En 1998, ceux-ci achètent

---

[2] *Il faut bien noter que les chiffres d'exportation sont calculés pour une année civile, alors que les autres statistiques couvrent une saison de production (du 1er avril au 31 mars).*

près de 78 % des exportations québécoises, ce qui représente une baisse de 6,5 % de leur part de marché par rapport à 1991. Douze états américains importent à eux seuls 95 % du total des exportations acéricoles en provenance du Canada. Trois d'entre eux, soit le Vermont, le New Hampshire et New York, se partagent 50 % de ces importations. L'Allemagne et le Japon suivent, avec respectivement 6,0 % et 4,9 %. Ils sont les deux pays importateurs les plus importants après les États-Unis (tableau 5). Les 12 % du volume restants se répartissent entre une trentaine de pays. Au cours des dernières années, de nouveaux marchés ont été créés, entre autres en Europe et en Asie.

Contrairement à la croyance populaire, il y a de plus en plus de sirop d'érable exporté en bouteille. Selon l'industrie, 65 % du sirop d'érable du Québec vendu aux États-Unis est embouteillé. Le reste (35 %) est acheminé en vrac. Sur les autres marchés d'exportation, la presque totalité du sirop d'érable est vendu en bouteille. La proportion du sirop acheminé sous forme de vrac est marginale. Sur ces mêmes marchés, il y a également une quantité, toujours grandissante, de produits de troisième transformation.

1.4 Perspectives

Contrairement à certains produits sucrants, le sirop d'érable n'est pas un produit universel et bon nombre de consommateurs, même au Québec, n'en connaissent pas les multiples usages. Certains facteurs sont responsables d'une telle méconnaissance, comme la culture (le mot « sirop » a une différente signification en Europe francophone), les législations (aux États-Unis, 2 % de sirop pur est suffisant pour justifier l'appellation « sirop ») et les coûts (le coût du sirop est élevé).

Le Québec doit tenir compte que le sirop d'érable est un bien de luxe et faire en sorte qu'il soit consommé selon cette caractéristique.

Présentement, deux grandes tendances expliquent en bonne partie le succès des produits acéricoles au cours des dernières années et devraient continuer à les favoriser :

- *Augmentation de l'intérêt pour une alimentation saine.*
- *Plus grande importance accordée aux saveurs, aux mets raffinés et aux produits hors de l'ordinaire.*

De plus, selon une étude de CROP, les consommateurs canadiens et québécois se préoccupent de plus en plus d'avoir une saine alimentation. La même tendance est observée aux États-Unis. Une enquête a démontré une augmentation de 18 % du nombre de consommateurs qui s'intéressent aux produits santé et naturels de 1994 à 1996. Un tiers des consommateurs américains préoccupés par leur alimentation recherchent des ingrédients naturels et 40 %, des aliments exempts de préservatifs. Les consommateurs allemands et japonais démontrent aussi un intérêt prononcé pour les produits naturels, santé ou biologiques.

La tendance observée par CROP en faveur des produits fins et une plus grande sophistication culinaire est aussi observable aux États-Unis. Le marché des produits fins, « gourmet » ou de

« spécialité » croît de 7 % par année aux États-Unis, comparativement à un marché plus ou moins stagnant pour l'ensemble de l'alimentation.

Pour agrandir sa présence sur les marchés, tant québécois que d'exportation, l'industrie devra développer des campagnes de promotion basées, entre autres, sur l'authenticité et les valeurs nutritives et diététiques des produits de l'érable. De par sa performance des dernières années, l'acériculteur québécois peut, mieux que bien d'autres producteurs, s'inscrire à l'un des objectifs de croissance identifiés lors de la Conférence sur l'agriculture et l'agroalimentaire québécois de mars 1998, soit celui de doubler les exportations d'ici 2005.

Cependant, si l'industrie veut intensifier sa présence sur les marchés québécois, elle devra plus particulièrement accroître la visibilité de ses produits en toutes saisons, profiter de certaines fêtes ethniques pour mousser la promotion des produits de l'érable, développer un produit à prix concurrentiel pour les HRI et se doter, en matière d'étiquetage, d'une réglementation spécifique à l'industrie acéricole et permettant de différencier les produits fabriqués à base de sirop d'érable.

Tableau 4 : Production acéricole transigée et exportée du Québec

		1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998[p]
Production Québec											
Équivalent sirop	Kl	14 722	12 955	12 518	15 982	10 697	18 684	13 727	17 405	19 915	17 774
Valeur à la ferme	'000$	68 910	64 023	48 937	62 076	48 276	88 070	79 209	105 014	118 034	133 128
Exportation (*)											
Sirop d'érable	Kl	4 797	7 568	8 094	9 362	10 852	13 099	13 333	13 951	15 029	15 750
Valeur	'000$	27 112	32 404	35 635	38 627	46 139	57 553	72 049	86 905	90 868	101 256
Sucre d'érable (**)	Kl	314	407	159	64	200	125	228	189	68	67
Valeur	'000$	1 467	1 531	557	266	692	453	866	1 152	390	365
Équivalent sirop	Kl	5 111	7 975	8 253	9 426	11 052	13 224	13 561	14 140	15 097	15 816
Valeur totale	'000$	28 579	33 935	36 192	38 893	46 644	58 301	72 929	88 044	91 230	101 622
Ratio Exp./Prod.											
En quantité	%	35	62	66	59	103	71	99	81	76	89

P : données préliminaires

**Ces exportations peuvent contenir des volumes transités qui proviennent d'autres provinces.*

*** Sucre d'érable fabriqué chez le conditionneur (1 kg de sucre = 1,08936 litre de sirop).*

Équivalence : 1 kilolitre = 1 000 litres, 1 litre = 2,914 livres ou 1,322 kilogramme.

Sources *:-* *Statistique Canada.*

- *Institut de la statistique du Québec.*
- *MAPAQ, Direction de la recherche économique et scientifique.*

Tableau 5 : Destination des exportations des produits de l'érable du Québec
- '000 dollars canadiens

	1994		1995		1996		1997		1998		1996		Moyenne
États-Unis	49 600	85,1 %	58 471	80,2 %	70 051	78,7 %	71 265	76,4 %	78 019	76,8 %	11 793	83,4 %	72,8 %
Allemagne	1 605	2,8 %	3 201	4,4 %	3 940	4,4 %	6 309	6,8 %	6 130	6,0 %	478	3,4 %	2,4 %
Japon	2 477	4,2 %	2 761	3,8 %	4 150	4,7 %	4 090	4,4 %	4 968	4,9 %	468	3,3 %	2,5 %
Royaume-Uni	1 011	1,7%	1 653	2,3 %	2 000	2,2 %	2 583	2,8 %	3 596	3,5 %	194	1,4 %	1,5 %
France	1 157	2,0 %	1 350	1,8 %	2 221	2,5 %	2 896	3,1 %	3 434	3,4 %	211	1,5 %	1,6 %
Australie	604	1,0 %	1 462	2,0 %	1 444	1,6 %	1 750	1,9 %	1 305	1,3 %	115	0,8 %	0,7 %
Pays-Bas	600	1,0 %	616	0,8 %	1 249	1,4 %	1 263	1,4 %	1 472	1,5 %	145	1,0 %	0,8 %
Suède	167	0,3 %	98	0,1 %	122	0,1 %	96	0,1 %	149	0,1 %	10	0,1 %	0,1 %
Taiwan	84	0,1 %	768	1,1 %	1 044	1,2 %	1 051	1,1 %	68	-	253	1,8 %	0,2 %
Autriche	247	0,4 %	228	0,3 %	226	0,3 %	39	-	279	0,3 %	12	0,1 %	0,2 %
Belgique	136	0,2 %	298	0,4 %	366	0,4 %	343	0,4 %	488	0,5 %	41	0,3 %	0,2 %
Suisse	172	0,3 %	1 403	1,9 %	728	0,8 %	454	0,5 %	366	0,4 %	254	1,8 %	0,5 %
Autres pays	441	0,9 %	620	0,9 %	1 503	1,7 %	1 091	1,2 %	1 346	1,3 %	166	1,2 %	0,7 %
Total	**58 301**	**100 %**	**72 929**	**100 %**	**89 044**	**100 %**	**93 239**	**100 %**	**101 622**	**100 %**	**14 140**		

Sources : Statistique Canada.
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de la recherche économique et scientifique.

2. *PRODUCTION*

À ce chapitre, les statistiques utilisées proviennent des bases de données officielles de l'Institut de la statistique du Québec et de la Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Il semble qu'il y ait sous-déclaration dans l'enquête de l'Institut de la statistique du Québec (BSQ), mais on ne peut en calculer l'étendue. Selon les estimations du milieu, les statistiques officielles seraient sous-évaluées et ne refléteraient pas la réalité de l'industrie. Il est important de souligner que les enquêtes de l'Institut de la statistique du Québec étaient produites à partir des données de la Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles du MAPAQ, qui elle regroupe uniquement les producteurs enregistrés volontairement au ministère.

Des modifications ont été apportées à la fiche 1997 concernant l'enregistrement des exploitations agricoles, notamment le montant des revenus agricoles totaux, qui est passé de 3 000 $ à 5 000 $. Par ailleurs, des modifications réglementaires ont été apportées concernant le remboursement de taxes foncières des entreprises agricoles, notamment l'augmentation des revenus agricoles totaux pour obtenir un remboursement des taxes foncières (de 5 000 $ à 10 000 $). Ces deux changements ont pu modifier le nombre d'exploitations enregistrées sur la Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles de 1997 du MAPAQ, plus particulièrement pour les entreprises ayant peu d'entailles.

Le 14 juin 1999, à la demande de la Filière acéricole, le Groupe de recherche en économie et politique agricoles (GREPA) a déposé les résultats d'un sondage visant à estimer le nombre d'entailles exploitées et la quantité totale de sirop d'érable produit lors de l'année-récolte 1999. Ce sondage a été réalisé à partir d'un univers d'enquête élargi qui a été élaboré à la suite de la fusion de plusieurs fichiers existants. La différence entre les deux types d'enquête se situe donc principalement sur le plan de l'univers d'enquête.

À la suite du sondage du GREPA, l'univers d'enquête regrouperait 8 260 producteurs pour lesquels le GREPA possède de l'information. Selon la Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles du MAPAQ, le nombre d'exploitations déclarant des entailles en 1997 est de 6 439 (tableau 6). D'autres sont enregistrées au ministère des Richesses naturelles en tant que producteurs forestiers et ne figurent pas sur les listes du MAPAQ.

Toutefois, il est important de retenir que les statistiques officielles, sous-évaluées ou non, permettent avant tout de connaître l'évolution et les tendances du secteur acéricole depuis les dix dernières années.

2.1 Portrait statistique de la production acéricole

2.1.1 Nombre d'exploitations déclarant des entailles

Au Québec, le nombre d'exploitants en acériculture varie selon les sources d'information. Depuis plusieurs années, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec parle de 10 000 exploitants.

Entre 1990 et 1997, le nombre d'exploitations québécoises déclarant des entailles a diminué de 1 568, soit 19,6 %.

Entre 1990 et 1995, les plus fortes diminutions du nombre de fermes enregistrées selon les régions agricoles ont eu lieu en Beauce (22,2 %), en Estrie (21,7 %) et en Mauricie (19,3%). La plus faible diminution se situe dans le Sud-Ouest de Montréal (1,7 %) (Montérégie-Ouest) et dans les régions de Richelieu–Saint-Hyacinthe (4,8 %) et du Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine.

Près de 50 % des entreprises déclarant des entailles en 1995 se situent dans la région de la Beauce et de Québec. Un second bloc d'entreprises, soit 31, 8 %, se trouvent dans les régions des Bois-Francs, de l'Estrie, du Richelieu, de Saint-Hyacinthe et du Sud-Ouest de Montréal.

Le 1er avril 1996, le MAPAQ a adopté le découpage des régions administratives du Québec comme description des régions agricoles utilisées à des fins statistiques. Les frontières des régions ont changé, leur nombre a augmenté et de nouvelles classifications sont maintenant reconnues.

Il est devenu très difficile, à cause de ces modifications, de poursuivre les comparaisons régionales sur la base des anciennes régions agricoles. Dorénavant, les comparaisons statistiques se feront sous la nouvelle dénomination des régions administratives.

Tableau 6 : Évolution du nombre d'exploitations déclarant des entailles par région agricole, au Québec

Régions agricoles	1990	1991	1992	1993	1995
Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine (01)	419	458	454	416	389
Québec (2)	1 640	1 658	1 691	1 657	1 408
Beauce-Appalaches (03)	2 478	2 444	2 334	1 968	1 926
Bois-Francs (04)	939	943	916	844	802
Estrie (05)	872	865	850	716	683
Richelieu–Saint-Hyacinthe (06)	477	485	473	507	454
Sud-Ouest de Montréal (07)	209	212	220	218	205
Outaouais-Laurentides (08)	215	219	223	250	223
Abitibi-Témiscamingue (09)	11	10	10	10	11
Nord-de-Montréal (10)	529	557	548	551	472
Mauricie (11)	212	207	196	196	171
Saguenay–Lac-Saint-Jean–Côte-Nord (12)	6	6	5	4	2
TOTAL QUÉBEC	**8 007**	**8 064**	**7 920**	**7 337**	**6 746**

* *En 1994, l'enregistrement des exploitations est fait seulement pour la mise à jour de la clientèle (vente, achat, etc.).*

Source : MAPAQ, Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles.
Direction de la recherche économique et scientifique.

Tableau 7 : Évolution du nombre d'exploitations déclarant des entailles par région administrative, au Québec

Régions agricoles	1993	1995	1997
Bas-Saint-Laurent (01)	402	376	353
Saguenay–Lac-Saint-Jean (02), Côte-Nord (09)	4	2	7
Québec (03)	387	343	305
Mauricie (04)	196	171	139
Estrie (05)	840	785	779
Outaouais (07)	128	118	90
Abitibi-Témiscamingue (08)	10	11	7
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine (11)	14	13	8
Chaudière-Appalaches (12)	2 879	2 646	2 576
Montréal-Laval-Lanaudière (06-13-14)	373	313	264
Laurentides (15)	300	264	277
Montérégie (16)	960	902	870
Centre-du-Québec (17)	844	802	764
TOTAL QUÉBEC	**7 337**	**6 746**	**6 439**

* *En 1994 et 1996, l'enregistrement des exploitations est fait seulement pour la mise à jour de la clientèle (vente, achat, etc.).*

Source : MAPAQ, Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles.
Direction de la recherche économique et scientifique.

Selon les régions administratives, on constate une baisse de 307 exploitations déclarant des entailles entre 1995 et 1997. Ce sont l'Outaouais (23,7 %), la Mauricie (18,7 %), Lanaudière (15,7 %) et Québec (11,1 %) qui ont perdu le plus d'entreprises. Les régions de Chaudière-Appalaches (2,6 %) et de l'Estrie (0,8 %) ont enregistré moins de pertes (tableau 7).

Avec le nouveau découpage, 40 % des exploitations déclarant des entailles en 1997 se situent en Chaudière-Appalaches, 13,5 % en Montérégie-Est et Ouest, 12,1 % en Estrie, 11,9 % dans le Centre-du-Québec et 5,5 % dans le Bas-Saint-Laurent.

2.1.2 Taille des entreprises et localisation des entailles par région administrative

En 1997, 61 % des exploitations se retrouvait dans la strate des 3000 entailles et moins comparativement à 71 % en 1990 (tableau 8), soit une baisse de 31 %. Toutefois, le nombre moyen d'entailles par ferme est passé de 2 449 à 3 579, soit une hausse de 46 %. Cette croissance peut s'expliquer en partie par l'augmentation de 17,5 % du nombre total d'entailles, par le développement de marchés et la nouvelle technologie. Ainsi, la performance de l'équipement acéricole (SYSVAC et OSMOSE) améliorant le rendement a permis à un seul producteur d'agrandir son entreprise et d'en faire son revenu principal.

Encore en 1997, on compte 85 % des exploitations déclarant moins de 6 000 entailles, malgré une diminution de 27 % de cette strate, notée entre 1992 et 1997. Toujours entre 1990 et 1997, le nombre d'exploitations déclarant 10 000 entailles et plus a enregistré une augmentation de près de 250 %. Cette strate regroupe maintenant 36,6 % des entailles au Québec.

Maintenant que la technologie permet d'exploiter de plus grandes érablières, il est à prévoir une tendance des acériculteurs et acéricultrices à vouloir agrandir leurs érablières pour produire en plus grande quantité et à meilleur coût. Une nouvelle génération d'entreprise acéricole, dont l'acériculture constitue le principale revenu, est déjà en croissance.

Localisation des entailles par région administrative

En 1997, avec plus de 9,3 millions d'entailles, la région de Chaudière-Appalaches regroupe 41 % du total des entailles au Québec (tableau 9). Les autres régions où l'on trouve une production significative sont l'Estrie, avec 17,1 % du total des entailles, le Bas-Saint-Laurent, avec 11,9 % et le Centre-du-Québec, avec 10,6 %. À elles seules, ces quatre régions totalisent 88,4 % des entailles du Québec.

La région de Chaudière-Appalaches regroupe 162 entreprises ayant plus de 10 000 entailles, suivie du Bas-Saint-Laurent (90) et de l'Estrie (79). Toutefois, c'est cette dernière qui regroupe le plus grand nombre d'entreprises de plus de 30 000 entailles (21).

Au tableau 10, le Bas-Saint-Laurent, avec un moins grand nombre d'entreprises acéricoles, affiche une moyenne d'entailles par entreprise de 7 765, contrairement à Chaudière-Appalaches, qui a une moyenne de 3 637 entailles par entreprise. La présence du plus grand nombre d'exploitations possédant moins de 6 000 entailles explique cette situation.

Prédominance des revenus acéricoles

Selon la Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles du MAPAQ de 1997, on constate que 17,1 % des fermes enregistrées retirent 100 % de leur revenu de l'acériculture. Pour ces exploitations, le nombre moyen d'entailles par entreprise est de 7 545.

L'acériculture est la deuxième source de revenu pour 27,4 % des fermes enregistrées à la Fiche. Ces exploitations comptent généralement une moyenne de 2 765 entailles par entreprise.

Tableau 8 : Répartition des entreprises déclarant des entailles selon des strates d'entailles, au Québec

Année	Entailles							
	De 1 à 2 999	De 3 000 à 5 999	De 6 000 à 9 999	De 10 000 à 15 999	De 16 000 à 29 999	30 000 et plus	N^bre moyen d'entailles	TOTAL
1990	5 705	1 743	386	173(1)	---	---	2 449	8 007
1991	5 728	1 758	396	182(1)	---	---		8 064
1992	5 577	1 744	411	188(1)	---	---	2 534	7 920
1993	5 097	1 619	408	213(1)	---	---	2 623	7 337
1995	4 553	1 512	428	163	62	17	2 805	6 735
1997	3 942	1 535	536	256	126	44	3 579	6 439

(1) Regroupe toutes les exploitations ayant plus de 10 000 entailles.

Sources :
- *MAPAQ, Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles.*
- *Direction de la recherche économique et scientifique.*

Tableau 9 : Répartition des entreprises déclarant des entailles selon des strates d'entailles par région administrative, au Québec, en 1997

RÉGIONS AGRICOLES	ENTAILLES							
	De 1 à 2 999	De 3 000 à 5 999	De 6 000 à 9 999	De 10 000 à 15 999	De 16 000 à 29 999	30 000 et plus	N^{bre} moyen d'entailles	TOTAL
Bas-Saint-Laurent (01)	152	62	49	35	34	21	7 775	353
Saguenay (02) Lac-Saint-Jean (09)	7	---	---	---	---	---	985	7
Québec (03)	242	35	12	7	6	3	3 013	305
Mauricie (04)	118	10	4	5	2	---	1 859	139
Estrie (05)	366	232	102	44	25	10	5 070	779
Outaouais (07)	81	6	1	1	1		1 320	90
Abitibi-Témicasmingue (08)	4	1			2		6 407	7
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine (11)	8						1 063	8
Chaudière-Appalaches (12)	1 456	715	243	113	43	6	3 637	2 576
Montréal-Laval-Lanaudière (06-13-14)	210	42	6	6			2 058	264
Laurentides (15)	199	50	12	10	4	2	2 774	277
Montérégie (16)	667	151	34	12	6		2 153	870
Centre-du-Québec (17)	432	231	73	23	3	2	3 202	764
TOTAL QUÉBEC	**3 942**	**1 535**	**536**	**256**	**126**	**44**	**3 579**	**6 439**

Sources : - MAPAQ, Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles.
- Direction de la recherche économique et scientifique.

2.1.3 Nombre d'entailles

De 1988 à 1997, selon l'Institut de la statistique du Québec, le nombre d'entailles au Québec est passé de 16,6 à 22,0 millions, enregistrant une augmentation de 32,9 % (tableau 10)[3].

Le nombre d'entailles n'a cessé d'augmenter de 1988 à 1992, causant l'accumulation d'inventaires importants de sirop d'érable. Cette variation s'explique par le fort inventaire de sirop d'érable, qui a fait chuter momentanément le nombre d'entailles. En 1993, à la suite de la création du Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable inc. (RCPEQ), de nouveaux marchés d'exportation se sont développés. Une demande plus importante des produits acéricoles a donc permis l'accroissement du nombre d'entailles, qui ne se dément pas d'année en année.

Selon les résultats obtenus auprès des producteurs acéricoles interrogés dans le cadre du sondage, le nombre total d'entailles exploitées en 1999 est de 29,2, ce qui semble s'approcher de la réalité.

---

3. Une enquête de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec auprès de 63 acériculteurs répartis dans les onze régions productrices au Québec, estime à 25,2 millions le nombre d'entailles en 1998, ce qui permettrait d'atteindre un volume de 54,2 millions de livres (détail et vrac). (Cette évaluation par rapport aux données officielles est probablement due à une sous-déclaration des producteurs et productrices lors de l'enquête du BSQ et à l'année qui est différente, 1998 versus 1997.)

Tableau 10 : Nombre d'entailles exploitées par région, 1999

RÉGION	*TOTAL*
Chaudière-Appalaches	*12 829 504*
Bas-Saint-Laurent–Îles-de-la-Madeleine	*4 523 779*
Estrie	*3 666 737*
Mauricie–Bois-Francs	*3 398 357*
Montérégie	*1 821 958*
Saguenay–Lac-Saint-Jean–Québec–Côte-Nord	*1 238 095*
Laurentides	*877 946*
Outaouais–Abitibi-Témiscamingue	*230 295*
Montréal-Laval-Lanaudière	*607 002*
TOTAL	***29 193 672***

Source : Production d'une statistique annuelle sur la récolte québécoise de sirop d'érable : résultats du sondage, GREPA, juin 1999.

Le sondage, réalisé à partir de l'univers d'enquête élargi, a permis de cerner d'un peu plus près la réalité de l'industrie acéricole, ce qui n'était pas le cas lors des enquêtes antérieures. Toutefois, les chiffres de 1988-1997 de l'ISQ nous ont permis de constater une tendance à l'accroissement du nombre d'entailles.

2.1.4 Volume de production

Le volume de la production acéricole québécoise (équivalent sirop) a connu une augmentation de 50 % au cours des dix dernières années. C'est à partir de 1988 qu'elle a subi une hausse significative, en enregistrant un volume de plus de 13 000 kl, soit 66 % de plus qu'en 1987. Par la suite, elle a toujours conservé un volume au-dessus de 10 000 kl (tableau 11).

Le volume moyen de production se situe à 14 988 kl pour la période de 1988 à 1997. La production la plus importante a été celle de 1997, avec un volume de 19 915 kl, soit 33 % de plus que la moyenne annuelle des dix dernières années.

Malgré une fluctuation importante du volume de production, provoquée par les facteurs climatiques, la tendance à la hausse enregistrée depuis 1988 s'explique en partie par l'augmentation du nombre d'entailles pour la même période. De nouvelles techniques d'ingénierie de la tubulure plus efficaces et de nouvelles techniques de production sont à la source de ce changement. Une meilleure gestion des érablières et une plus grande diffusion de l'information relative à ces techniques de production ont également contribué à rendre les acériculteurs et acéricultrices plus efficaces.

Il est également important d'ajouter à cette monographie les derniers résultats obtenus par le GREPA pour l'année-récolte de 1999 (tableau 14). On y lit une production de plus de 23 586 kl (68 millions de livres) pour 1999.

Le tableau 12 révèle que les régions agricoles de Beauce et de Québec sont responsables de 58 % de la production totale en 1995, production presque entièrement composée de sirop d'érable, soit 98,7 % de la production totale en 1997 (tableau 13).

Tableau 11 : Principales caractéristiques de la production acéricole au Québec

Caractéristiques	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	Moyenne
-Nombre d'entailles ('000)	16 689	16 496	19 609	19 934	20 072	18 157	18 751	18 925	21 832	22 026	19 164
-Production équivalent sirop (kl)	13 274	14 722	12 955	12 518	15 982	10 697	18 684	13 727	17 405	19 915	14 988
-Rendement par entaille (l)*	0,80	0,89	0,66	0,63	0,80	0,59	0,97	0,73	0,90	0,86	0,78
(lb)	2,32	2,60	1,93	1,83	2,3	1.72	2,82	2,13	2,62	2,52	2,28

** 1 litre équivaut à 2,91465 livres ou 1,322 kilogramme.*

Sources : - *Institut de la statistique du Québec, Statistiques agroalimentaires.*
- *MAPAQ, Direction de la recherche économique et scientifique.*

Tableau 12 : Production acéricole, par région agricole, au Québec
(kilolitre d'équivalent sirop)

	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	Moyenne
Bas-Saint-Laurent–Gaspésie (01)	1 150	1 367	824	906	1 408	952	1 805	1 302	1 053
Québec (02)	3 363	3 406	3 089	2 823	3 553	2 153	4 229	2 849	2 937
Beauce (03)	5 238	6 022	5 261	4 488	6 191	4 190	6 603	5 140	5 041
Nicolet (04)	695	751	664	1 310	1 614	1 172	2 217	1 503	1 099
Estrie (05)	1 438	1 514	1 388	1 250	1 442	945	1 525	1 129	1 275
Richelieu–Saint-Hyacinthe (06)	469	575	478	511	455	379	667	494	459
Sud-Ouest-de-Montréal (07)	175	221	281	302	290	197	393	276	242
Outaouais (08)	162	184	203	218	245	152	307	244	199
Nord-de-Montréal (10)	395	489	572	520	539	440	740	633	510
Mauricie (11)	134	176	188	153	217	102	171	136	146
Autres régions **(09 et 12)	56	16	8	37	28	14	27	21	23
Total Québec	13 274	14 722	12 955	12 518	15 982	10 697	18 684	13 727	12 983

Sources : - *Institut de la statistique du Québec, Statistiques agroalimentaires.*
- *MAPAQ, Direction de la recherche économique et scientifique.*

Tableau 13 : Volume de la production acéricole totale, par produit, au Québec

Année	Total Équivalent sirop kl	Sirop d'érable kl	Sucre D'érable '000 kg	Tire d'érable '000 kg	Beurre d'érable '000 kg
1988	13 274	12 898	191	116	76
1989	14 722	14 183	279	168	102
1990	12 955	12 544	147	156	118
1991	12 518	12 115	101	184	128
1992	15 982	15 427	185	208	176
1993	10 697	10 333	99	144	132
1994	18 684	18 055	173	273	199
1995	13 727	13 347	118	150	110
1996	17 405	17 125	65	117	100
1997	19 915	19 663	42	120	105
Moyenne	14 988	14 569	140	164	125

Sources : - *Institut de la statistique du Québec, Statistiques agricoles.*
- *MAPAQ, Direction de la recherche économique et scientifique.*

Tableau 14 : Quantité totale de sirop d'érable produite par région
1999

RÉGION	*TOTAL en livres*	*TOTAL en kilolitres*
Chaudière-Appalaches	*30 428 575*	*10 443*
Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine	*10 754 583*	*3 690*
Estrie	*9 455 596*	*3 245*
Mauricie–Bois-Francs	*8 236 542*	*2 826*
Montérégie	*3 609 949*	*1 239*
Saguenay–Lac-Saint-Jean–Québec–Côte-Nord	*2 813 569*	*965*
Laurentides	*1 896 461*	*651*
Outaouais–Abitibi-Témiscamingue	*457 212*	*157*
Montréal-Laval-Lanaudière	*1 078 507*	*370*
TOTAL	*68 730 994*	*23 586*

Source : Production d'une statistique annuelle sur la récolte québécoise de sirop d'érable : résultats du sondage pour l'année-récolte de 1999, GREPA, juin 1999.

2.1.5 Rendement et qualité du sirop

Les sources de données statistiques proviennent de la Fiche d'enregistrement des exploitations agricoles du MAPAQ et de l'ISQ. Ces deux sources permettent d'obtenir un ordre de grandeur et la tendance des rendements par entaille. Ainsi, au tableau 11, on note une moyenne de 2,28 livres (0,78 litre) à l'entaille sur une période de dix ans (de 1988 à 1997). La saison de 1994 affiche un rendement de 2,82 livres (près de 1 litre) par entaille, tandis que celle de 1993 est la plus basse, avec un rendement de 1,72 livre (0,59 litre).

La fluctuation dans les rendements s'explique en partie par les facteurs climatiques, l'exposition de la pente selon les points cardinaux, la période d'entaillage, l'espèce d'érable, la santé et la vigueur de l'arbre, sa hauteur et son diamètre, ses caractères héréditaires, etc. Le dépérissement des érablières est une autre cause de la baisse du rendement pour certaines régions, notamment Chaudière-Appalaches et une partie de l'Estrie. Cependant, la qualité des installations du système SYSVAC ainsi que la façon d'utiliser le système à vacuum influencent tout autant, sinon plus, le rendement. Les raisons de l'accroissement des rendements par entaille à partir de 1988 sont similaires à celles évoquées au point précédent, « Volume de production ».

Tableau 15 : Rendement par région administrative

(litres)

Régions	1996	1997	Rendement moyen	Variation
Bas-Saint-Laurent (01), Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine (11)	1,06	0,94	1,00	-0,11
Saguenay–Lac-Saint-Jean (02), Québec (03)	0,82	0,86	0,84	0,04
Mauricie–Bois-Francs (04)	0,92	0,97	0,95	0,05
Estrie (05)	0,96	0,90	0,93	-0,06
Montréal (06), Laval (13), Lanaudière (14)	0,66	0,61	0,63	-0,06
Outaouais (07), Abitibi-Témiscamingue (08)	0,69	0,75	0,72	0,06
Chaudière-Appalaches (12)	0,86	0,82	0,84	-0,03
Laurentides (15)	0,80	0,74	0,77	-0,06
Montérégie (16)	0,93	0,84	0,88	-0,10
Moyenne	**0,90**	**0,86**	**0,88**	**-0,04**

Sources : - *Institut de la statistique du Québec, Statistiques agroalimentaires.*
- *MAPAQ, Direction de la recherche économique et scientifique.*

De plus, d'une région administrative à l'autre, le rendement des érables est loin d'être le même. Chacune a des caractéristiques spécifiques (longueur de la saison des sucres, écarts de température, etc.) qui favorisent plus ou moins la coulée des érables.

On constate, au tableau 15, que les régions du Bas-Saint-Laurent (01) et de la Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine (11) maintiennent, avec celles de la Mauricie–Bois-Francs (04) et de l'Estrie (05), un rendement moyen de plus de 0,90 litre (2,6 livres) par entaille. Le plus faible rendement se situe dans les régions de Montréal (06), Laval (13) et Lanaudière (14), avec un peu plus de 0,6 litre (1,78 livre) par entaille pour 1996 et 1997. On peut expliquer cette tendance par une saison de sucre plus longue au Bas-Saint-Laurent qu'à Montréal, Laval, Lanaudière. De plus, les variations de climat sont généralement moins grandes dans le Bas-Saint-Laurent et en Mauricie–Bois-Francs.

Selon l'étude du GREPA, les données sur le rendement se lisent comme suit :

Tableau 16 : Rendement moyen par entaille, par région, 1999

RÉGION	*LIVRES*	*LITRES*
Chaudière-Appalaches	*2,37*	*0,81*
Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine	*2,38*	*0,82*
Estrie	*2,58*	*0,89*
Mauricie–Bois-Francs	*2,42*	*0,83*
Montérégie	*1,98*	*0,68*
Saguenay–Lac-Saint-Jean–Québec–Côte-Nord	*2,27*	*0,78*
Laurentides	*2,16*	*0,74*
Outaouais–Abitibi-Témiscamingue	*1,99*	*0,68*
Montréal-Laval-Lanaudière	*1,78*	*0,61*
TOTAL	***2,35***	*0,81*

Source : Production d'une statistique annuelle sur la récolte québécoise de sirop d'érable : résultats du sondage pour l'année-récolte de 1999, GREPA, juin 1999.

2.1.6 Classification du sirop d'érable

La classification du sirop d'érable en grands contenants est déterminée par le pourcentage de transmission de la lumière à l'aide du spectrophotomètre, qui indique la classe à laquelle appartient le sirop : extra clair, clair, médium, ambré ou foncé. La proportion des volumes de sirop appartenant à chacune de ces classes a fluctué depuis les dix dernières années comparativement à la moyenne. En effet, si l'on compare les niveaux de transmission de lumière du sirop d'érable en grands contenants classé, on remarque qu'en 1988 et 1993, moins de 6 % du sirop appartenait à la classe extra clair, alors qu'en 1997, c'était tout près de 20 % (tableau 17).

Les années 1988 et 1993 ont respectivement 31 % et 20 % de sirop en grands contenants classé extra clair et clair, alors que la moyenne 1988 et 1997 indique 48 %. Les fluctuations de qualité peuvent s'expliquer en partie par des niveaux de température non propices à la production d'un sirop de qualité.

Toutefois, l'avènement du système de collecte sous-vide de la sève d'érable (SYSVAC), couplé à l'introduction de l'osmose inverse, le tout accompagné d'une meilleure régie des technologies de concentration et d'évaporation, a contribué grandement à produire et à maintenir un niveau assez important, oscillant autour de 50 %, des classes extra clair et clair. De plus, une meilleure utilisation des produits de lavage de l'équipement contribue également à ces changements.

Tableau 17 : Classification des volumes de sirop d'érable en grands contenants, au Québec

Transmission de lumière *	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	Moyenne
- Extra clair 75 % et plus	5,5	19,0	18,8	16,1	23,1	3,5	28,1	17,0	16,9	19,9	16,8
- Clair 60,5 % - 74,9 %	25,4	35,9	36,2	36,7	40,2	16,3	32,2	31,3	30,5	29,3	31,4
- Médium 44 % - 60,4 %	30,0	27,7	29,6	25,7	24,3	34,5	20,4	26,3	25,4	24,3	26,8
- Ambré 27 % - 43,9 %	19,9	11,8	11,7	13,8	8,8	29,3	12,6	15,6	14,0	13,6	15,1
- Foncé Moins de 27 %	19,3	5,5	3,7	7,7	3,6	16,4	6,7	9,8	13,1	12,9	9,9

* *À partir de 1981, la nouvelle réglementation québécoise sur le sirop d'érable en grands contenants spécifie que la classe est déterminée par le pourcentage de transmission de la lumière à l'aide du spectrophotomètre.*

Sources : - *Institut de la statistique du Québec, Statistiques agroalimentaires.*
- *MAPAQ, Direction de la recherche économique et scientifique.*

2.1.7 Recettes monétaires

La production acéricole, avec des recettes monétaires de 122,7 millions de dollars pour l'année 1998, correspond à 2,5 % des recettes totales de la production agricole au Québec. Comparativement aux recettes monétaires des productions végétales (tableau 18), l'acériculture détient 12,6 % des recettes, suivant de près les industries floricoles et pépinières.

Tableau 18 : Recettes monétaires des productions végétales

('000 000 $)

Productions végétales	1991	1995	1996	1997	1998
Céréales et oléagineux	197,3	326,1	395,3	370,2	385,0
Fruits et légumes	270,1	355,7	391,2	407,0	310,3
Industries floricoles et pépinières	122,2	134,9	125,6	134,2	155,9
Acériculture	46,6	77,1	102,2	115,9	122,7

Source : - Statistique Canada, Recettes monétaires agricoles, catalogue 21-001-X1B.

L'arrivée du RCPEQ, permettant la création de nouveaux marchés, l'élimination des stocks et, par conséquent, la hausse des prix des produits de l'érable, ont eu une incidence accrue et continuelle sur les recettes monétaires et la valeur à la ferme depuis 1994.

Par rapport à 1989, les recettes monétaires du secteur acéricole, ont connu une hausse de 86 %, comparativement à un accroissement de 30 % pour l'ensemble du secteur agricole entre 1989 et 1998 (tableau 19).

Tableau 19 : Valeur à la ferme et recettes monétaires des produits de l'érable au Québec

('000 $)

	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998
- Valeur à la ferme des produits de l'érable[1] -										
- Sirop d'érable	63 494	59 882	44 880	56 785	44 686	81 442	74 834	114 946	86 526	N/D
- Sucre d'érable	2 700	1 397	1 006	1 713	977	1 745	1 319	516	342	N/D
- Beurre d'érable	1 082	1 236	1 281	1 717	1 295	2 052	1 330	1 291	862	N/D
- Tire d'érable	1 634	1 508	1 770	1 861	1 318	2 831	1 685	1 281	861	N/D
- Total	68 910	64 023	48 937	62 076	48 276	88 070	79 209	118 034	88 591	125 380
- Recettes monétaires des produits de l'érable ('000 $)[2] -										
	65 944	61 688	46 616	59 736	46 558	85 856	77 076	102 207	115 901	122 685
- Recettes monétaires du secteur agricole ('000 $) -										
	3 755 263	3 783 772	3 850 755	3 872 317	3 971 075	4 214 314	4 354 339	4 711 704	4 791 788	4 875 662
- Recettes monétaires des produits de l'érable par rapport aux recettes monétaires du secteur agricole (%) -										
	1,76	1,63	1,21	1,54	1,17	2,04	1,77	2,17	2,42	2,52

Note 1 : Correspond à l'année-récolte (avril-mars) et inclut la valeur des produits consommés par les producteurs.
Note 2 : Correspond à l'année civile (janvier-décembre) et au volume commercialisé évalué au prix de la ferme.

Sources :
- *Institut de la statistique du Québec, Statistiques agroalimentaires.*
- *Statistique Canada, Recettes monétaires agricoles, catalogue n° 21-001-X1B.*
- *Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Direction de la recherche économique et scientifique.*

2.1.8 Prix moyen

Au Québec en 1997, la tendance à la hausse du prix moyen pondéré des produits de l'érable se maintient depuis 1993. Ainsi, après cinq années de baisse consécutive, soit de 1989 à 1993, on commence à retrouver les niveaux de prix de la fin des années 80 (tableau 20). La raison expliquant cette dégringolade des prix jusqu'en 1993 est la surproduction, liée à une absence de marchés.

Toutefois, on constate une remontée du prix pondéré depuis 1995 et cette tendance s'est maintenue pour la récolte de 1997.

Tableau 20 : Prix moyen annuel des produits de l'érable, au Québec

Catégories	Unité	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	Moyenne[1]
Prix du sirop de détail	$/l	9,11	7,90	7,03	6,56	6,16	5,76	6,54	7,00	7,51	8,42	7,20
Prix de sirop en vrac	$/l	5,96	3,67	4,17	2,71	3,00	3,86	4,17	5,52	5,81	5,64	4,45
Prix moyen pondéré	$/l	6,62	4,69	4,94	3,90	3,88	4,51	4,71	5,77	6,03	5,93	5,10
Sucre d'érable	$/kg	10,89	9,67	9,50	9,97	9,26	9,87	10,09	11,18	13,02	11,79	10,52
Beurre d'érable	$/kg	11,57	10,59	10,47	10,01	9,76	9,88	10,31	12,09	12,44	11,81	10,89
Tire d'érable	$/kg	10,81	9,73	9,67	9,62	8,95	9,15	10,37	11,23	11,21	10,25	10,10
Prix moyen du sirop transformé	$/kg	11,09	10,00	9,88	9,87	9,32	9,63	10,26	11,50	12,22	11,28	10,51

(1) Moyenne arithmétique.

Sources :
- *Agdex du CREAQ.*
- *Institut de la statistique du Québec, données non publiées.*
- *Comité de références économiques en agriculture du Québec, Produits de l'érable, février 1997.*
- *MAPAQ, Direction de la recherche économique et scientifique.*

2.1.9 Production québécoise par rapport à la production canadienne et à la production mondiale

L'industrie des produits de l'érable est exclusive au continent nord-américain. Le Québec domine la production acéricole canadienne (équivalent sirop). En effet, depuis 1988, il maintient un pourcentage oscillant autour de 90 % de la production canadienne. En 1997, le Québec a réalisé à lui seul 92,5 % de la production acéricole canadienne, l'Ontario 4,8 %, le Nouveau-Brunswick 2,2 % et la Nouvelle-Écosse 0,5 %.

En 1998, la production mondiale de sirop d'érable s'élevait à 25 409 kl. Le Québec en produit 77 %, le reste du Canada, 6 % et les États-Unis, 17 %. Les états du Vermont (30 %), de New York (21 %) et du Maine (14 %) ont été à l'origine de 65 % de la production américaine en 1997.

L'importance mondiale de la production acéricole du Québec s'est maintenue au cours des dix dernières années. Elle pourrait même s'accentuer si la tendance de 1997 (75 %) se poursuit. La production mondiale a connu des pointes significatives en 1992, 1994 et 1996. La récolte de 1997, avec 26 443 kl (77 millions de livres), est la plus importante des dix dernières années.

Les États-Unis produisent en moyenne 4 860 kl (14 millions de livres) d'équivalent sirop d'érable et en importent autour de 35 millions de livres du Québec. La production acéricole américaine de 1997 a diminué, en particulier à cause des mauvaises conditions climatiques, le temps étant trop froid. Cependant, la couleur du sirop était plus claire que la normale[4] (tableau 21).

De plus, les producteurs américains ont en moyenne de 300 à 400 entailles par entreprise. Les trois quarts de ces producteurs sont des « gentlemen farmers » et 85 à 90 % de leur production d'eau d'érable est recueillie à la chaudière. Comparativement, le Québec a un ratio moyen de 3 600 entailles par producteur et seulement 15 % de l'eau d'érable est ramassée à la chaudière.

---

[4] Source : USDA, National Agriculture Statistics Service, Crop production, 12 juin 1997.

Tableau 21 : Production mondiale[1] de sirop d'érable (en millier de litres et %)

		1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998[P]
Québec	'000 l	14 722	12 955	12 518	15 982	10 697	18 684	13 727	17 405	19 915	19 546
	%	72 %	71 %	67 %	64 %	66 %	74 %	71 %	68 %	75 %	75 %
Autres provinces	'000 l	936	1 025	1 104	2 804	1 661	1 541	1 588	2 084	1 615	1 482
	%	5 %	6 %	6 %	11 %	10 %	6 %	8 %	8 %	6 %	6 %
États-Unis	'000 l	4 687	4 347	4 985	6 211	3 812	5 012	4 149	5 932	4 913	4 381
	%	23 %	24 %	27 %	25 %	24 %	20 %	21 %	23 %	19 %	19 %
Production totale	'000 l	20 345	18 327	18 607	24 997	16 170	25 237	19 464	25 421	26 443	25 409

P : préliminaire

Note 1 : Équivalent sirop

Sources :
- *Institut de la statistique du Québec, Statistiques agroalimentaires.*
- *Institut de la statistique du Québec et MAPAQ, Profil sectoriel de l'industrie bioalimentaire au Québec, éd. 1998.*
- *Statistique Canada, Production et valeur du miel et de l'érable, catalogue n° 23-221-XIB.*
- *Statistiques agricoles, USDA.*
- *MAPAQ, Direction de la recherche économique et scientifique.*

2.2 Exploitation des érablières en terres publiques

En février 1993, un moratoire sur la délivrance de nouveaux permis et sur l'augmentation de superficie d'érablières établies a été imposé pour donner suite à une recommandation du groupe de travail qui avait été mis sur pied pour proposer des solutions aux problèmes de mise en marché que connaissait l'industrie acéricole depuis 1988.

Ce moratoire avait pour objet de stabiliser le nombre de producteurs acéricoles en forêt publique et de donner un répit nécessaire au Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable inc.(RCPEQ) afin de lui permettre de mettre en place une stratégie de commercialisation et de mise en marché efficace. Les objectifs de cet organisme ont été atteints en grande partie, notamment la réduction jusqu'à un niveau normal des stocks entreposés.

À la suite du succès du RCPEQ, le ministère des Ressources naturelles décidait, en mai 1995, de lever le moratoire. Les règles d'octroi de permis d'érablières qui prévalaient avant février 1993 ont donc été rétablies.

Selon la Loi sur le ministère des Ressources naturelles du Québec, il est possible d'obtenir des permis de cinq ans pour exploiter des érablières en terres publiques.

Moyennant certaines conditions d'admissibilité, le permis accordé autorise le titulaire à cultiver et à exploiter l'érablière conformément aux normes établies par voie réglementaire (voir annexe 1).

En date de janvier 1999, un nombre cumulatif de 1 182 permis d'exploitation d'érablières en terres publiques ont été accordés pour un potentiel de plus de 4,6 millions d'entailles. Lorsque tout ce potentiel d'entailles sera en exploitation dans l'ensemble des régions, au maximum dans cinq ans, l'industrie peut s'attendre à une production supplémentaire de 10,7 millions de livres, à raison de 2,35 livres/entaille (tableau 22).

C'est dans la région du Bas-Saint-Laurent que l'on trouve le plus fort potentiel de production de sirop sur des terres publiques. Pas étonnant, puisque celle-ci détient 30 % des permis et ses érablières couvrent plus de 36 % de la superficie (ha) des érablières en terres publiques de tout le Québec. La région de Québec suit de très près, avec 23 % des permis et 33 % de la superficie totale des érablières situées sur les terres publiques du Québec.

Tableau 22 - Érablières en exploitation

(janvier 1999)

Région administrative	Nombre total de permis	Superficies (ha)	Nombre d'entailles potentielles	Production annuelle potentielle (livres)
Bas-Saint-Laurent (01)	354	9 358	1 637 650	3 848 478
Saguenay–Lac-Saint-Jean (02)	74	475	83 125	195 344
Québec (03)	62	1 087	190 225	447 029
Mauricie–Bois-Francs (04)	37	397	69 475	163 266
Estrie (05)	17	1 341	234 675	551 486
Montréal (06) *	128	2 568	449 400	1 056 090
Outaouais (07)	33	515	90 125	211 794
Abitibi-Témiscamingue (08)	102	1 009	176 575	414 951
Côte-Nord (09)	6	19	3 325	7 814
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine (11)	98	726	127 050	298 568
Chaudière-Appalaches (12)	266	8 514	1 489 950	3 501 383
TOTAL	**1 182**	**26 009**	**4 551 575**	**10 696 203**

1) Potentiel de 175 entailles par hectare.

Source : - *Direction des services administratifs et techniques, ministère des Ressources naturelles du Québec, mars 1996.*

** Regroupe les régions administratives 06, 13, 14, 15 et 16 (Laval, Lanaudière, Laurentides et Montérégie).*

Chacune des directions régionales du ministère des Ressources naturelles a réservé des superficies pour l'octroi de permis d'érablières. L'opération n'avait pour objet que de conserver quelques superficies pour les producteurs acéricoles lors de la délimitation des contrats d'aménagement et d'approvisionnement forestier (CAAF).

Signalons cependant que le potentiel d'entailles au Québec est beaucoup plus élevé que le nombre exploité. Une estimation des inventaires forestiers permet de croire que le nombre d'entailles facilement accessibles, mais encore non exploitées sur les terres privées et publiques, se situe à plus de 20 millions. En incluant les érablières en terres publiques qui posent certaines contraintes d'accessibilité, mais qui pourraient éventuellement être exploitées, l'inventaire passe de 20 à environ 50 millions. Cette production bénéficie donc d'un potentiel physique largement inexploité.

2.3 *Frais d'exploitation*

Les derniers coûts de production en acériculture datent de 1985. Depuis cette date, il n'y a pas eu de mise à jour. Aujourd'hui, l'industrie acéricole utilise les budgets du CREAQ de février 1996 fournissant toutes les variables nécessaires pour évaluer les coûts d'investissement pour acquérir et exploiter une érablière. Toutefois, il ne faut pas croire que nous obtenons la même information en consultant les coûts de production et les budgets du CREAQ.

Donc, pour éviter toute confusion auprès des utilisateurs, il est important de connaître les caractéristiques qui différencient les deux systèmes :

- *Le budget du CREAQ et les coûts de production utilisent à peu près les mêmes frais variables.*

- *Sur le plan des frais fixes, le budget du CREAQ ne tient pas compte des intérêts à long et moyen terme, donc pas de financement. De plus, le budget ne tient pas compte du travail de l'exploitant ni de la rémunération du capital investi par le producteur (son avoir net).*

- *Le revenu agricole net dans le budget sert à payer les intérêts à long et moyen terme, ainsi que le travail de l'exploitant. Ce qui reste est considéré comme un profit. Par contre, dans le cas des coûts de production, toutes ces variables sont soustraites. Ce qui reste après le calcul est considéré comme un profit.*

- *Dans le budget, on ne tient pas compte de la taille de l'exploitation agricole nécessaire pour occuper une personne à temps plein contrairement au coût de production, mais plutôt d'une taille moyenne d'entreprise représentative du secteur.*

Le budget du CREAQ est basé sur trois unités de production dont vous retrouverez la description à l'annexe 2.

Tableau 23 : Investissements par entaille

Unité de production	Total des ventes	Total des frais d'exploitation	Investissements	$ Investissements/ entaille
3 000 entailles	12 679 $	12 516 $	127 549 $	42,50 $
10 000 entailles	44 082 $	32 955 $	273 459 $	27,34 $
30 000 entailles	119 626 $	81 078 $	630 564 $	21,01 $

Source : - Érablière AGDEX 318/821 du CREAQ.

Les grandes économies d'échelle indiquent que la présence d'entreprises de 10 000 entailles et plus risque de se poursuivre et même de s'accentuer. Toutefois, s'il y avait une chute de prix du sirop pendant quelques années, les entreprises les plus vulnérables seraient celles dont le taux d'endettement est élevé et qui obtiennent des rendements plus faibles que la moyenne.

2.4 Perspectives

Le Québec, avec près de 70 % de la production mondiale de sirop d'érable, détient le monopole de cette industrie. Son important potentiel d'entailles (sur des terres privées et publiques) permet aux acériculteurs et acéricultrices du Québec d'espérer garder cette position de monopole. L'industrie acéricole du Québec a su profiter de l'importance de sa production pour développer son savoir-faire et être aujourd'hui considérée comme le réservoir de certaines forces les plus innovatrices en matière de technologie de production acéricole.

Le monopole d'une industrie ne se qualifie pas uniquement par son volume de production, mais aussi par la santé économique de son secteur et la qualité de ses produits. À cet effet, pour améliorer la perception de ce qu'est un produit acéricole haut de gamme, l'industrie doit considérer dans l'avenir la saveur du sirop et non seulement la couleur et cesser, par conséquent, de fixer les prix uniquement en fonction de cette dernière. La transmission de la lumière n'est pas garante de la qualité du produit.

3. MISE EN MARCHÉ

À l'exception des quantités consommées par les acériculteurs et acéricultrices, pour la période de 1996-1998, environ 90 % de la production est vendue en grands contenants (vente en vrac) à des conditionneurs ou à des acheteurs en vrac qui, eux, redistribuent les produits acéricoles en vrac ou embouteillés. Les lieux de vente au détail peuvent comprendre, selon les pays, les magasins à rayons et les épiceries, notamment les rayons de produits exotiques ou internationaux, les boutiques d'aliments fins ou d'aliments santé ainsi que les boutiques de cadeaux. Les produits de l'érable se retrouvent aussi dans des réseaux moins conventionnels, comme les établissements de vente postale au Japon et même sur Internet.

Pour ce qui reste, soit 10 % de la production totale, les réseaux de distribution sont plus décentralisés qu'à l'exportation. Les produits acéricoles sont directement écoulés à la ferme sous forme de vente au détail ou dans différents marchés publics.

3.1 Autoconsommation

Les quantités de sirop consommées par les acériculteurs et acéricultrices et leur famille sont stables d'une année à l'autre. Pour les dix dernières années, elles se sont situées en moyenne à 337 kl par année. On peut affirmer qu'une moyenne de 2 % de la récolte est consommée par les acériculteurs et acéricultrices, de sorte qu'environ 97 % est vendue au détail ou en grands contenants (tableau 24).

3.2 Ventes directes à la ferme

Les ventes directes à la ferme, qui représentent en moyenne 10 % de la production pour la période de 1996-1998, peuvent prendre diverses formes. L'acériculteur peut vendre ses produits aux consommateurs à la ferme, dans des marchés publics, dans un kiosque au bord de la route, dans les marchés d'alimentation, dans les boutiques cadeaux, etc. Il peut exploiter une cabane à sucre commerciale ou vendre ses produits à des détaillants ou à des cabanes à sucre commerciales. Pour ce type de ventes, les consommatrices et consommateurs visés sont généralement les gens de la région ou les proches de l'acériculteur (famille et amis). Selon un article de M. Gaston Allard, paru en 1993, « ce secteur de l'industrie acéricole conserve sensiblement les mêmes caractéristiques qu'il y a vingt ans, à savoir : une multitude d'intervenants saisonniers qui agissent auprès des consommateurs sans concertation ni plan d'affaires, qui offrent une gamme limitée de produits, principalement du sirop d'érable et du sucre dur moulé, et qui démontrent un souci de la qualité en raison du contact direct avec le consommateur ».

Entre 1988 et 1992, le volume de sirop vendu à la ferme est passé de 2 397 kl à 4090 kl, soit une hausse de 71 %. La croissance soutenue de ce réseau de distribution pour cette période est attribuable aux fortes récoltes qui ont provoqué l'accumulation de stocks importants et une baisse des prix dans la vente en vrac.

Entre 1992 et 1998, le volume de sirop vendu à la ferme a subi une diminution de 48 %, passant de 4 090 à 1 767 kl. Depuis 1993, la proportion de sirop vendu directement à la ferme par les producteurs diminue d'année en année (31 % du sirop d'érable est vendu au détail en 1993 comparativement à 11% en 1998). Le désintéressement des acériculteurs et acéricultrices envers la vente directe à la ferme pour cette période s'explique par les bons prix obtenus dans la vente en vrac. De plus, un certain nombre d'acériculteurs et d'acéricultrices ont agrandi leurs érablières et modernisé leur équipement, ce qui leur a permis de produire en plus grande quantité. Il n'est donc pas étonnant de les voir préférer vendre leur sirop en vrac. Non seulement le prix est-il présentement intéressant, mais cette façon de faire leur permet de diminuer la somme de leur travail relié à la vente axée sur le détail (embouteillage, cannage, vente dans les marchés, etc.).

Tableau 24 : Écoulement des produits de l'érable, au Québec

Kilolitres (équivalent sirop)

Caractéristiques	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998[P]
- Production totale	13 274	14 722	12 955	12 518	15 982	10 697	18 684	13 727	17 405	19 915	19 546
- Consommation par les producteurs	363	380	327	343	372	287	338	305	373	306	336
- Vente directe à la ferme	2 397	3 143	3 175	3 528	4 090	3 354	3 968	2 017	1 878	1 767	1 967
- Sirop en vrac	10 514	11 199	9 453	8 647	11 520	7 056	14 378	11 405	15 155	17 842	17 243

P : préliminaire

Sources : - *Institut de la statistique du Québec, Statistiques agroalimentaires.*
- *MAPAQ, Direction de la recherche économique et scientifique.*

3.3 Vente en grands contenants (sirop en vrac)

La vente en grands contenants, appelée communément « vente en vrac », couvre, entre 1996 et 1998, près de 90 % de la production acéricole du Québec. La presque totalité des ventes en grands contenants de sirop d'érable sont faites à un nombre limité d'environ 30 entreprises qui conditionnent et transforment le sirop avant de le revendre. Outre les entreprises de conditionnement et de transformation, il existe plusieurs petits acheteurs (dont on estime le nombre à 150) en vrac, qui sont essentiellement des commerçants servant d'intermédiaires pour de grands utilisateurs, afin de regrouper le sirop et d'en faire l'expédition à plein camion. Ils revendent le sirop en barils, sans aucun conditionnement.

Deux principaux regroupements de producteurs pour la commercialisation, avec des mandats différents, sont actifs dans la vente en grands contenants.

Le plus important, Citadelle-Coopérative de producteurs de sirop d'érable, regroupe 2 700 producteurs et transforme aux deuxième et troisième degrés les produits de l'érable dans quatre usines. Cette coopérative fondée en 1925 vise les divers marchés internationaux de détail, institutionnels et industriels.

Le second, Regroupement acéricole de la Beauce, négocie avec des transformateurs la vente de sirop en vrac non conditionné afin d'obtenir le meilleur prix pour ses membres.

Avec l'implantation de plus grandes entreprises acéricoles et le développement de la mise en marché du sirop en grands contenants, on dénote une tendance à vendre en vrac qui pourrait représenter éventuellement plus de 90 % de la production acéricole du Québec, contrairement à une moyenne de 78 % pour les dix dernières années.

Le prix moyen du vrac a connu beaucoup de fluctuations depuis 1988. À partir de 1988, période où l'on a commencé à accumuler du sirop, le prix a baissé jusqu'à 2,71 $/litre, 0,91 $/livre (tableau 25). À la création du RCPEQ, en 1993, plusieurs nouveaux marchés se sont créés, les stocks ont disparu et les prix n'ont cessé d'augmenter pour se stabiliser en 1997.

En 1998, avec la signature de la convention de mise en marché du sirop d'érable en vrac, les acheteurs sont tenus de payer à chaque producteur un prix total qui n'est jamais inférieur au prix minimum, pour chaque catégorie de sirop. Toutefois, les modalités de paiement des prix minima, ou tout autre prix supérieur, doivent faire l'objet d'ententes privées entre les acheteurs et les producteurs. Cette convention, selon les intervenants acéricoles, permettra de stabiliser les prix.

Les prix des produits de l'érable transformés n'ont pas subi de variation aussi importante que ceux pour le sirop brut. Entre 1988 et 1997, le prix moyen pondéré du sirop a connu une chute de 10 %, tandis que pour la même période, le prix moyen des produits de deuxième transformation (tire, beurre et sucre) a augmenté de 1,7 %. La plus-value attribuée à la

transformation a permis au prix de ces produits d'atteindre un sommet en 1996, avec une moyenne de 12,22 $ le kg, alors que le prix moyen pour la période étudiée a été de 10,50 $ le kg.

3.4 Perspectives

Le marché du sirop d'érable en grands contenants bénéficie d'une convention de mise en marché entre les grands acheteurs visés par le plan conjoint et les producteurs, ce qui favorise une mise en marché plus ordonnée et une inspection plus systématique du produit. Toutefois, la vente au détail à la ferme ne se fait généralement pas par l'intermédiaire de véritables réseaux de distribution. La mise en marché y est déstructurée. Les acériculteurs et acéricultrices vendent ce qu'ils veulent, quand ils veulent et où ils veulent. Malheureusement, à l'aube du troisième millénaire, il existe encore des pratiques néfastes qui risquent d'écorcher l'image et la santé économique de l'industrie acéricole. Par exemple, le marché noir et les phénomènes de dilution ne devraient plus faire partie des habitudes de mise en marché. Une forme de certification est efficace contre ces pratiques.

L'industrie dans son ensemble (producteurs, acheteurs et transformateurs) doit se discipliner et encourager la mise en place de mécanismes de contrôle pour s'assurer d'une mise en marché plus ordonnée pour les ventes au détail à la ferme et éliminer les mauvaises pratiques.

Tableau 25 : Vente de sirop d'érable en grand contenant (vrac) au Québec

Caractéristiques	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	Moyenne
- Quantité (kl)	10 514	11 199	9 453	8 647	11 520	7 056	14 378	11 405	15 155	17 842	11 717
- Prix moyen ($/l)	5,79	3,67	4,17	2,71	3,00	3,86	3,99	5,51	5,81	5,64	4,45
- Valeur ('000 $)	62 663	41 100	39 419	23 433	34 560	27 236	57 368	62 953	88 114	100 550	53 740

Sources : - *Institut de la statistique du Québec, Statistiques agroalimentaires.*
- *MAPAQ, Direction de la recherche économique et scientifique.*

4. TRANSFORMATION

L'industrie acéricole affiche des particularités sur le plan des catégories de transformation. Ainsi, le sirop d'érable est un produit de 1re transformation et le sirop mis en bouteille est considéré par l'industrie comme un sirop ayant subi une deuxième transformation, au même titre que la tire, le beurre, la gelée et le sucre d'érable. Les biscuits à l'érable, les tartes, les pâtisseries etc. à l'érable sont des produits acéricoles de troisième transformation. De plus, les produits pour lesquels le sirop d'érable sert d'ingrédient sont également considérés comme des produits de 3e transformation (tarte au sirop d'érable, crème glacée avec flocons de sucre d'érable, gâteau avec sirop d'érable, sucre d'érable artisanal, etc.).

4.1 Caractéristiques structurelles de la transformation

Il est impossible de faire un portrait économique relatif aux opérations des entreprises, puisqu'il n'existe aucune donnée statistique officielle. Toutefois, à partir de l'information trouvée dans la Banque d'information industrielle du Centre de recherche industrielle du Québec (CRIQ) et/ou dans le Répertoire des exportateurs de produits alimentaires québécois (Club Export agroalimentaire) et de nombreux entretiens téléphoniques auprès des entreprises industrielles, nous pouvons faire le constat qualitatif suivant.

L'industrie de transformation acéricole est caractérisée à la fois par un grand nombre d'entreprises artisanales et la présence, en nombre restreint, d'entreprises industrielles. En effet, il y a une multitude d'entreprises artisanales, difficilement quantifiables et de dimension familiale ou plus importante, qui desservent chacune à leur façon un marché régional. Quant aux entreprises industrielles, elles regroupent, premièrement, les conditionneurs-transformateurs qui transforment au deuxième degré et, deuxièmement, les industries qui font de la deuxième et de la troisième transformations. Enfin, il y a les industries alimentaires qui utilisent le sirop d'érable comme ingrédient. Le marché industriel a connu un certain développement au cours des dernières années, tant au Québec qu'à l'extérieur. Les caractéristiques du sirop d'érable en font un ingrédient recherché des consommateurs et consommatrices, par exemple dans les produits de pâtisserie, crèmes glacées et boissons. Cependant, les ventes de produits à l'érable représentent un faible pourcentage du chiffre d'affaires total de ces entreprises. Ils ne sont pas de gros utilisateurs de la matière première qu'est le sirop d'érable.

Entreprises de petite taille

Il y a deux types d'entreprises dans cette catégorie. La première, l'entreprise familiale, regroupe généralement les producteurs acéricoles possédant moins de 3 000 entailles et transforme des produits de l'érable sur une base saisonnière, pour une clientèle locale.

Cette catégorie est principalement composée de producteurs. La majorité d'entre eux font des produits de l'érable de 1re transformation, c'est-à-dire qu'ils font bouillir la sève d'érable pour en faire du sirop d'érable. Plusieurs d'entre eux font également des produits de 2e transformation (tire, beurre, gelée, sucre d'érable). Dispersées sur une grande partie du territoire québécois, plusieurs de ces entreprises ne tirent pas de la vente de produits de l'érable leur principal revenu de subsistance.

La deuxième, l'entreprise artisanale, est celle qui transforme des produits de l'érable sur une base annuelle pour une clientèle locale et régionale, tout en étant à la recherche de nouveaux marchés.

Ces entreprises, de dimension familiale ou de plus grande importance, offrent généralement sur le marché du sirop d'érable en vrac et, en moindre importance, en contenants de détail. Plusieurs autres se limitent à transformer le sirop en sucre d'érable, en tire d'érable, en cornets, en bonbons, etc. Enfin, d'autres créent de nouveaux produits, tels que des boissons alcoolisées pour répondre à des marchés spécialisés.

Les entreprises artisanales, surtout familiales, desservent un marché très régional à proximité de leur lieu de production. Assez peu de leurs produits semblent se retrouver sur les marchés à l'extérieur du Québec, sauf dans le cas des entreprises de dimension un peu plus importante, qui exportent leurs produits sur certains marchés américains et de niche.

<u>Entreprises industrielles</u>

Dans cette catégorie, on trouve les conditionneurs-transformateurs, dont la tâche principale est de mettre le sirop en bouteille. D'une part, ce sont des commerçants qui desservent le marché canadien et le marché d'exportation. Plusieurs de ces entreprises se limitent à la deuxième transformation et ne font pas de troisième transformation.

D'autre part, il y a les industries qui procèdent aux deuxième et troisième transformations. Celles-ci transforment des produits de l'érable sur une base annuelle, pour une clientèle locale, régionale, provinciale, nationale, voire internationale. Elles possèdent une capacité de production importante. Elles recherchent activement de nouveaux marchés et consacrent des efforts particuliers au développement de nouveaux produits. La majeure partie de leur production est écoulée sur les marchés d'exportation.

Plusieurs entreprises industrielles vendent également leur sirop d'érable et certains produits transformés sur le marché québécois, en Ontario et, en quantité moindre, dans l'Ouest du pays.

4.2. Localisation des entreprises

Tableau 26 : Comparaison de la présence des entreprises de 2e et 3e transformations de produits de l'érable par rapport à la présence de la quantité de production qui se fait dans les régions administratives du Québec, 1997

Régions administratives	Nombre d'entreprises	% du nombre d'entreprises de sirop au Québec	% de la production de sirop par région
01 et 11	4	9,3	13,8
02 et 03	1	2,3	3,3
04	4	9,3	12,4
05	4	9,3	19,4
06, 13 et 14	5	11,4	1,4
07, 08, 09 et 10	0	0,0	0,3
12	19	44,2	40,1
15	1	2,3	2,5
16	5	11,6	6,8
Total :	**43**	**100**	**100**

Sources : - *Centre de recherche industriel du Québec (CRIQ).*
- *Club Export agroalimentaire du Québec.*

À la lumière du tableau 26, on constate que la région de Chaudière-Appalaches, regroupant 44,2 % du nombre total des entreprises au Québec, démontre de nouveau son leadership au sein de l'industrie acéricole en ce qui concerne le nombre d'entreprises transformant des produits de l'érable. De plus, il est remarquable de constater que les régions de Montréal, Laval et Lanaudière possèdent 11,4 % de ces entreprises pour seulement 1,45 % de la production totale de sirop d'érable du Québec. La proximité des grands marchés, la présence des acheteurs étrangers et les facilités administratives d'export-import sont certainement des éléments pouvant

y expliquer la présence de ces entreprises de transformation acéricole. De ces 11,4 %, la région administrative de Montréal (06) compte à elle seule plus de 6,8 % . Par contre, des régions comme le Bas-Saint-Laurent, la Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine, l'Estrie et la Mauricie–Bois-Francs où se fabrique une très grande partie de la production acéricole (45 %) jouissent d'une plus faible présence d'entreprises de transformation de produits de l'érable.

4.3 Perspectives

L'industrie acéricole de la transformation affiche deux réalités. Sur les 20 % de la production vendue au détail à la ferme, les données statistiques du Québec nous permettent de constater qu'il n'y a que 4 % du sirop qui subit des opérations de deuxième transformation.

Sur le marché des grands contenants (78 % de la production), la situation se lit autrement. Les industriels confirment qu'au moins 65 % de ce qui est vendu aux États-Unis et presque 100 % dans les autres pays le sont sous forme de sirop embouteillé. L'industrie acéricole y trouve une valeur ajoutée intéressante. L'infime quantité de produits acéricoles de troisième transformation est principalement vendue sur les marchés européens et asiatiques.

L'avenir de l'industrie de la transformation tend de plus en plus vers l'embouteillage d'une plus grande proportion de sirop. Selon les industriels, il est présentement difficile de viser un développement massif de produits acéricoles de troisième transformation, parce qu'il y a très peu de demande sur les marchés étrangers. C'est le sirop qui est présentement connu et en demande sur les marchés d'exportation. Toutefois, dans une deuxième étape, il serait intéressant de développer des campagnes promotionnelles pour faire connaître les produits de troisième transformation.

Les acériculteurs et acéricultrices qui désirent vivre de leur production devront effectuer un virage en matière de commercialisation et s'associer aux transformateurs pour développer ces nouveaux produits. L'augmentation de produits de deuxième et troisième transformations aurait une incidence sur la création d'emplois chez nous. L'industrie acéricole de transformation engendre des besoins en équipement spécifique. La fabrication et l'entretien pourraient constituer une activité en aval de l'acériculture. L'industrie acéricole se doit de faire des efforts afin de créer une demande de nouveaux produits.

5. RÉGLEMENTATION ET INSPECTION

Le sirop d'érable est un des rares produits agricoles qu'il est encore possible de produire, transformer et mettre en marché directement à la ferme. La fabrication des produits de l'érable a certaines particularités : la concentration du sucre par évaporation de l'eau peut accentuer jusqu'à un facteur de 40 fois tous les défauts présents dans l'eau d'érable. Le producteur se trouve donc à être le premier responsable de la qualité du sirop d'érable qu'il fabrique. Il doit se soumettre à un encadrement législatif et réglementaire provincial et fédéral, sinon, il s'expose à voir son produit retiré du réseau de commercialisation. En somme, chaque producteur doit se sentir responsable de la qualité de son produit, afin de satisfaire le consommateur et d'assurer la viabilité de l'industrie acéricole.

5.1 Responsabilités du gouvernement provincial

5.1.1 Dispositions relatives aux produits de l'érable et à leurs succédanés

Selon le **Règlement sur les aliments – chapitre 8 – Produits de l'érable et leurs succédanés** *contenu dans la* **Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments** *(L.R.Q., c. P-29), la Direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a la responsabilité de faire respecter tous les éléments du chapitre 8 du* **Règlement sur les aliments**.

Les articles des sections 8.1 à 8.5 inclusivement permettent de veiller à la sécurité alimentaire de tous les produits de l'érable ainsi qu'à la loyauté des ventes de ces produits. On entend par sécurité alimentaire la maîtrise de tout danger physique, chimique ou bactériologique pouvant être préjudiciable à la santé des consommateurs et consommatrices. Cette notion comprend l'hygiène, la salubrité et l'innocuité des aliments.

La section 8.6 concerne les normes relatives aux contenants et emballages destinés à la vente au détail.

Les sections 8.7 et 8.8 affichent les normes relatives aux inscriptions et à l'étiquetage ainsi qu'aux succédanés de produits de l'érable. Les articles de ces sections permettent au MAPAQ d'assurer l'exactitude des déclarations touchant les produits afin de protéger les consommateurs et consommatrices contre toute confusion, méprise ou fraude (loyauté des ventes), notamment sur le plan de l'étiquetage (dénomination, quantité nette) et de l'authenticité (falsification) des produits mis en marché.

Le sirop d'érable doit afficher sur l'étiquette une identification claire « sirop d'érable », suivie d'une catégorie (1 ou 2), d'une classe exprimant la couleur (extra clair, clair, médium, ambré ou foncé) ainsi que l'inscription de la quantité nette (en millilitres ou en litres).

L'indication de l'origine d'un produit de l'érable fabriqué au Québec doit contenir le mot « Québec ». Les nom et adresse de l'exploitant de l'érablière, du fabricant, du préparateur, du conditionneur, de l'emballeur, du fournisseur ou du distributeur doivent figurer sur l'étiquette des produits de l'érable et sur celle des succédanés.

Les succédanés doivent être présentés ou étalés séparément des produits de l'érable et être accompagnés d'un écriteau indiquant très lisiblement qu'il s'agit de succédanés, tel qu'indiqué aux articles 8.8.7. et 8.8.8. du **Règlement sur les aliments.**

Par ailleurs, les fabricants d'équipement acéricole, les producteurs, les transformateurs, les emballeurs et les conditionneurs doivent respecter l'article 3.2.1. du chapitre 3 du **Règlement sur les aliments** *dans la* **Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments** *(L.R.Q., c. P-29) qui stipule : « Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque, ni avoir été exposé à quelque cause d'insalubrité, ni avoir renfermé quelque substance dont le voisinage ou le contact serait de nature à compromettre la qualité ou la salubrité du produit ».*

5.1.2. Vente à la cabane à sucre

À la cabane à sucre ou sur les lieux d'exploitation d'une érablière pendant la période du 15 février au 31 mai, aucun succédané de produits de l'érable ne peut être servi ou offert pour consommation. Cette obligation implique, entre autres choses, que le sirop servi aux tables ne peut être que du sirop d'érable et la tire sur la neige, que de la tire d'érable, tel que décrit à l'article 8.2.7. du **Règlement sur les aliments.**

5.2 Responsabilités de l'industrie

Tous les intervenants de l'industrie acéricoles ont également à faire face à certaines responsabilités pour assurer aux consommateurs et consommatrices qu'ils achètent un produit de qualité. Ils doivent notamment :

- *Procurer aux consommateurs et consommatrices des produits de qualité et sécuritaires pour la santé humaine.*
- *Préserver la réputation de leur secteur pour assurer la pérennité de leurs marchés.*

- *Maîtriser les risques inhérents aux opérations de production et de transformation.*

  - *Respecter les bonnes pratiques de fabrication.*

  - *Utiliser de l'équipement et des, matériaux conçus pour l'industrie alimentaire et destinés à cette dernière, ainsi que des produits de nettoyage et de désinfection homologués à cet effet pour usage en industrie alimentaire et compatibles avec la production de sirop d'érable.*

  - *Mettre en place un mécanisme de traçabilité des produits de leur secteur. Chaque contenant destiné à la vente au détail doit comporter un numéro de lot repérable, inscrit dans des registres afin d'assurer la traçabilité des produits dès l'origine et tout au long de leur mise en marché (producteur, transformateur, distributeur, emballeur, grossiste, détaillant).*

  - *Définir un produit qui réponde aux besoins des consommateurs et consommatrices.*

5.3 Responsabilités du gouvernement fédéral

L'exportation hors Canada et l'expédition d'une province à l'autre de produits de l'érable sont régies par les normes de la ***Loi sur les produits agricoles au Canada*** *et du* ***Règlement sur les produits de l'érable****. Présentement, les producteurs, les commerçants et conditionneurs qui désirent exporter hors Canada des produits de l'érable en vrac ou préparés pour les consommateurs ou consommatrices doivent d'abord obtenir un numéro d'agrément de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Chaque lot destiné à l'exportation doit être accompagné d'un certificat délivré par un inspecteur ou une inspectrice de l'Agence.*

Cependant, l'Agence canadienne d'inspection des aliments se retire progressivement de l'inspection des produits de l'érable destinés à l'exportation. En effet, depuis le 1er janvier 1998, les établissements agréés qui sont certifiés ISO-9002 sont exemptés de l'inspection à l'exportation ainsi que ceux reconnus par l'ACIA en vertu du Système de gestion de la qualité (SGQ) pour les exportateurs canadiens de produits de l'érable, conformément aux exigences du SGQ décrites et publiées par l'ACIA, le 1er septembre 1997. À compter du 1er janvier 1999, la délivrance de certificats à l'exportation ne sera plus obligatoire pour aucun établissement agréé. Un certificat d'exportation sera toutefois délivré à la demande d'un exportateur par mesure de protection commerciale ou pour satisfaire aux conditions d'importation d'un autre pays. Des frais seront exigés pour l'inspection lors de chaque envoi (ou inspection en bloc), tels que mis en application à compter du 18 août 1997.

À partir de cette date, la responsabilité d'assurer la qualité des produits que les producteurs, conditionneurs ou transformateurs exporteront incombera à ceux-ci.

5.4 Perspectives

Le retrait du gouvernement fédéral dans les activités d'inspection des produits de l'érable destinés à l'exportation forcera l'industrie acéricole à se doter de mécanismes de contrôle de la qualité. Étant donné que cette dernière est essentielle à la protection de la santé publique et constitue un atout majeur dans la commercialisation des produits acéricoles québécois sur tous les marchés, il est important de mettre en place, dans les meilleurs délais, un système intégré d'assurance-qualité de l'érablière à la table, qui inclura un mécanisme de traçabilité des produits de l'érable. Pouvoir compter sur un numéro de lot repérable sur chaque contenant destiné à la vente constitue un élément indispensable pour assurer le développement d'une industrie en croissance. C'est d'autant plus important si l'on considère qu'il s'agit d'un produit haut de gamme vendu comme tel sur les marchés extérieurs et vu par de nombreux acheteurs comme étant un produit porteur de vie, puisque extrait de la sève des arbres.

6. *RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT*

Traditionnellement le milieu acéricole s'est très peu impliqué en recherche et développement. Il lui accordait de l'intérêt lorsqu'il fallait trouver des solutions à des crises en demandant une implication gouvernementale au profit de tous. Par contre, le secteur s'est toujours impliqué dans la définition des priorités de recherche à la demande du gouvernement, plus particulièrement dans le cadre du Conseil des productions végétales du Québec (CPVQ).

Les chercheurs universitaires se sont principalement impliqués dans la recherche acéricole en ce qui a trait au dépérissement de l'érable. Cependant, les problèmes rencontrés par l'industrie sont de plus en plus nombreux et complexes en raison des exigences des consommateurs et consommatrices. Cette implication spécialisée des universités dans le domaine de la recherche acéricole explique en partie les faibles connaissances fondamentales concernant, entre autres, l'aménagement optimum des peuplements d'érable, la biochimie de l'eau d'érable, les réactions chimiques pendant le processus d'évaporation, etc.

Au cours des dernières années, certains intervenants du secteur ont réalisé des projets de recherche et développement ou collaboré à ceux-ci en profitant de programmes gouvernementaux spéciaux de financement en partenariat. C'est le cas du Groupement acéricole de l'Est, de Citadelle, des transformateurs privés et d'autres.

Plus récemment, plusieurs organisations acéricoles ont reconnu l'importance de la recherche et du développement et ont manifesté un intérêt accru envers ceux-ci. Certaines en ont fait une priorité dans leurs plans d'affaires (RCPEQ, Fédération, et autres entreprises). D'autres ont préféré s'impliquer financièrement dans la réalisation de certains projets.

6.1 *Implication du MAPAQ*

⇨ ***Rappel historique***

Le MAPAQ est associé à la recherche en acériculture depuis le début du siècle. Depuis les années 70, l'importance économique du secteur acéricole et l'abandon progressif des activités de recherche acéricole réalisées aux États-Unis ont incité le MAPAQ à en assumer le leadership avec une équipe structurée.

Le ministère joue, depuis cette époque, un rôle de premier plan dans le développement de la recherche acéricole. Il est à l'origine de la très grande majorité des innovations technologiques et d'une bonne partie des connaissances de base. Pensons entre autres à l'avènement du SYSVAC (Système de collecte sous vide de l'eau d'érable) et à la modernisation des techniques acéricoles.

⇨ ***Centre de recherche acéricole (CRA)***

Dès que les premiers symptômes de dépérissement massif se sont manifestés dans les érablières du Québec et principalement dans la région de la Beauce au début des années 1980, le MAPAQ a été interpellé par les acériculteurs. C'est dans ce contexte qu'il a créé, en 1987, le Centre de recherche acéricole (CRA), qui a assumé le leadership de la recherche acéricole au Québec sur le plan du dépérissement des érables.

Étant une structure de type participatif selon une approche pluridisciplinaire, le Centre a suscité l'implication de plusieurs nouveaux chercheurs de divers organismes de recherche, de spécialités différentes. Bien que chaque chercheur demeurât autonome, tous les travaux s'inscrivaient à l'intérieur d'un programme de recherche structuré et animé par un noyau de chercheurs permanents appartenant au MAPAQ. Le CRA était donc un haut-lieu de savoir et d'échange d'information scientifique au moyen de colloques internationaux et de séminaires touchant à des aspects plus spécifiques.

Les activités de recherche et de développement du CRA ont été regroupées en trois thèmes principaux, soit :

- *la santé et la vigueur des érables;*
- *les techniques de production et la régie de l'équipement;*
- *les produits dérivés du sirop d'érable.*

Pendant les premières années du CRA, le volet traitant de la vigueur et de la santé des érables a prédominé par rapport aux deux autres volets du programme. Au début des années '90, un ralentissement important des phénomènes de dépérissement a permis au CRA de mettre l'accent sur le troisième volet de son programme de recherche et de s'intéresser à l'ensemble des technologies permettant de connaître et de valoriser une gamme élargie de produits dérivés du sirop d'érable. Ces travaux ont, entre autres, permis le développement de nouveaux produits à base de sirop d'érable. Ils ont également favorisé une percée intéressante sur le plan de la transformation semi-industrielle du sirop d'érable.

Le CRA a mis à la disposition d'autres chercheurs un ensemble d'infrastructures de recherche à la fine pointe du développement technologique dont la gestion relevait du MAPAQ :

- *Deux érablières expérimentales (Saint-Norbert et Tingwick) : une spécialisée dans l'exploitation et l'autre, dans l'étude de l'érablière en tant qu'écosystème;*

- *Deux laboratoires spécialisés en physico-chimie et écophysiologie;*

- *Une station météo complète ainsi qu'une station de collecte et d'échantillonnage des dépôts secs et humides;*

- *Un complexe de douze chambres de culture à ciel ouvert. Entre 1987 et 1992, douze chambres de culture à ciel ouvert ont été mises au point pour l'évaluation de l'effet de stress environnementaux (spécifiquement l'ozone) sur la physiologie de l'érable à sucre et de plusieurs plantes d'intérêt agricole.*

Le CRA se voulait donc un lieu où l'utilisation des techniques de pointe pouvait permettre des réalisations importantes, particulièrement en ce qui concerne les connaissances scientifiques sur le dépérissement des érables.

⇨ ***Groupe de recherche (GRA)***

De 1997 jusqu'au début de 1998, le MAPAQ a regroupé ses ressources humaines vouées à la recherche acéricole dans une entité, le Groupe de recherche acéricole (GRA). Dès lors, tous les projets de recherche en acériculture au MAPAQ ont été réalisés sous la responsabilité des chercheurs du GRA.

Le GRA avait pour mission d'accroître le potentiel du bioalimentaire en améliorant les performances technologiques et économiques des modes de production, de transformation et de conservation des produits acéricoles québécois à partir des moyens suivants :

- *Assurer la réalisation des programmes de recherche et de développement technologique dans le domaine de l'acériculture, avec une approche systémique des problèmes à résoudre.*

- *Réaliser les expérimentations selon les besoins des clientèles et des autres unités administratives du ministère.*

- *Réaliser des travaux de recherche et de développement afin d'apporter des solutions pratiques aux problèmes pouvant faire obstacle au développement du secteur acéricole dans les domaines des techniques et de la régie de la production, de la physiologie de l'érable à sucre, de la composition et de la chimie des produits de l'érable, du contrôle de la qualité microbiologique de la sève et du sirop d'érable.*

- *Assurer le transfert et la diffusion adéquate des résultats.*

⇨ ***Ressources financières***

En 1997, sans compter la valeur de l'équipement de recherche, plus de 300 000 $ (ressources humaines et financières) ont été consacrés à la réalisation de treize activités de recherche. Pour leur part, les partenaires y ont alloué plus de 48 000 $, ajoutés à certaines ressources humaines.

L'équipe de recherche en acériculture du MAPAQ est unique par l'expertise de ses ressources humaines dans le domaine et ses infrastructures. Pour cette raison, cette équipe a souvent été impliquée en tant que maître d'œuvre ou collaborateur extra muros, dans des projets de recherche ou développement financés par des organismes. Dans ces projets, le ministère s'impliquait toujours en fournissant ses ressources humaines, en mettant à la disposition des chercheurs collaborateurs ses infrastructures et en fournissant les services de base.

6.2 Centre de recherche et de transfert technologique acéricole (Centre ACER)

Depuis le 9 avril 1998, l'équipe scientifique du MAPAQ, constituée de l'ensemble du groupe de recherche (GRA), est incluse dans la ressource humaine du Centre de recherche et de transfert technologique en acériculture inc., appelé communément Centre ACER. Le MAPAQ maintient son budget annuel de recherche de 660 000 $ (incluant le personnel du GRA) alloué à ce secteur, auquel se greffe la contribution de partenaires privés de 250 000 $, ce qui constitue une première, puisque aucun effort financier comparable du privé n'a été déployé jusqu'à maintenant dans ce secteur agroalimentaire. L'engagement de tous ces partenaires témoigne clairement de leur volonté de jouer un rôle actif pour maintenir l'avance concurrentielle du Québec dans le domaine de l'érable et, surtout, assurer la poursuite de sa progression.

Le Centre bénéficiera donc de crédits de 900 000 $ alloués par le MAPAQ, l'Association des manufacturiers de matériel acéricole du Québec, Citadelle-Coopérative de producteurs de sirop d'érable du Québec, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec et l'Institut québécois de l'érable.

✓ Statut et structure administrative du Centre ACER

Le Centre de recherche et de transfert technologique acéricole est une corporation autonome composée de partenaires qui partagent sa mission et ses objectifs et qui mettent en commun des ressources pour réaliser ses mandats et alimenter son fonds de recherche.

La mission première du Centre ACER est de :

- *Faire de la recherche et du transfert technologique d'intérêt public avant tout et en faveur du développement de l'acériculture et d'une exploitation durable de la ressource forestière.*
- *Assurer un rayonnement international à l'industrie acéricole québécoise par la maîtrise technologique.*
- *Maintenir et développer l'expertise scientifique et technologique dans le domaine acéricole.*

Les mandats retenus sont, entre autres :

- *Agir comme mandataire de la recherche, du développement et du transfert technologique.*
- *Réaliser un programme de recherche et développement et de transfert de technologie en acériculture.*
- *Assurer le financement du programme de recherche en acériculture en maximisant les retombées.*
- *Fournir des avis concernant le développement technologique de l'acériculture.*
- *Produire des résultats de recherche utiles et utilisables pour le secteur et en assurer la diffusion.*
- *Doter le secteur acéricole d'un outil adéquat de recherche et développement technologique.*
- *Établir une planification stratégique du secteur de la recherche acéricole.*

Les partenaires de base

Les partenaires de base sont des organisations qui soutiennent financièrement et de façon significative le fonds de fonctionnement du Centre et son fonds de recherche.

- *Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation*
- *La Fédération des producteurs acéricoles du Québec*
- *CITADELLE –Coopérative de producteurs de sirop d'érable du Québec*
- *Les manufacturiers d'équipements acéricoles inc.*
- *Institut québécois de l'érable inc.*

Les partenaires de recherche ou de transfert de technologies

Les partenaires de recherche ou de transfert de technologies sont des organisations susceptibles de contribuer directement, par leurs ressources humaines, financières ou autres, à la réalisation de projets de recherche ou d'autres mandats d'intérêt public du Centre.

- *Les universités ou collèges*
- *Agriculture et Agroalimentaire Canada*
- *Les organisations acéricoles*
- *Les entreprises individuelles*
- *Les organismes de financement de la recherche ou du transfert de technologie (CRSNG, CORPAQ, FCAR)*
- *Les clubs d'encadrement technique.*

6.3 Autres intervenants

⇨ *Le ministère des Ressources naturelles du Québec intervient dans les travaux de recherche relatifs à la génétique, à la sylviculture et à l'écologie de l'érablière. Il offre aussi des conseils techniques en région.*

6.4 Perspectives

À l'aube du troisième millénaire, le secteur acéricole reconnaît l'insuffisance de la recherche. Il est prêt à s'impliquer dans les orientations, les priorités et le financement de la recherche. Même si son intérêt reste fort pour le développement de nouveaux produits, celui pour les recherches sur la qualité du sirop s'accroît rapidement de même pour certaines connaissances de base. La vision à moyen et long terme se développe, mais l'implication dans les activités et les outils de recherche et développement est encore très timide.

Toutefois, l'industrie acéricole pourrait contribuer à augmenter la consommation de produits de l'érable en favorisant la recherche pour améliorer la durée de conservation des produits traditionnels et développer de nouveaux produits à valeur ajoutée ou de nouvelles utilisations industrielles.

7. *AUTRES INTERVENTIONS GOUVERNEMENTALES*

7.1 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Programme de modernisation

En 1977, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, conscient du potentiel acéricole du Québec, a favorisé son développement en permettant aux acériculteurs et acéricultrices d'adhérer au Programme de modernisation du système de collecte de la sève d'érable (SYSVAC). Ce programme comprenait deux volets : une aide financière applicable à l'achat des composantes d'un système de collecte sous vide de la sève d'érable et une aide technique pour permettre une installation qui soit conforme aux normes recommandées.

Ce programme national, dont les subventions ont totalisé 5,4 millions de dollars, a pris fin le 31 mars 1983. Il constitue la presque totalité des subventions directes accordées au secteur de la production acéricole par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Sur le plan de la production, il n'y a pas eu d'autres programmes, sauf que les producteurs ont toujours eu accès aux programmes régionaux ne s'adressant pas spécifiquement à l'acériculture.

Interventions relatives aux surplus des récoltes

À la fin de la saison 1988, les acériculteurs et acéricultrices disposaient d'inventaires élevés de sirop invendu. Face à cette situation, un groupe important de producteurs a créé, avec la participation du gouvernement fédéral et par le biais de l'Office des produits agricoles du Canada, la Banque de sirop d'érable (BSE). Cette compagnie avait pour mandat de récupérer les inventaires invendus pour constituer une réserve susceptible de venir équilibrer l'offre et la demande en périodes de faible récolte dans le but de stabiliser les prix.

Les deux paliers de gouvernement, fédéral et provincial, se sont unis pour offrir une aide financière complémentaire, pour les années 1989-1990 et 1991, permettant de récupérer les stocks excédentaires aux besoins du marché.

- *Aides financières du gouvernement du Québec*

Pour les années 1989, 1990 et 1991, les interventions financières du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, totalisant 3,4 millions de dollars sous forme de garantie d'emprunt et de subvention, devaient contribuer à structurer la mise en marché du secteur acéricole.

- *Aides financières du gouvernement du Canada*

- *Pour la même période (1989, 1990 et 1991), l'aide fédérale a totalisé 49,9 millions de dollars en garantie d'emprunt et en subventions.*

- *En décembre 1991, le gouvernement fédéral a accordé une aide spéciale de 10 millions de dollars pour compenser le manque à gagner des producteurs acéricoles du Québec aux prises avec des surplus de sirop importants. De cette somme, 5,5 millions ont été consacrés au sirop en inventaire. Ils devaient servir à soutenir les intérêts à la Fédération des caisses populaires Desjardins, 3,5 millions pour le développement des marchés (programme de développement des marchés) et 1,0 million pour le transfert du processus d'inspection.*

Promotion

Le dernier effort majeur de promotion des produits de l'érable purs du Canada remonte aux années 1992-1993. Durant cette période fort problématique, le gouvernement du Canada, par le secrétaire d'État à l'Agriculture de l'époque, avait dégagé une enveloppe de 3,2 millions de dollars pour le développement des marchés des produits acéricoles. Plus de la moitié de ces fonds avait été investie dans des activités de promotion aux États-Unis, au Japon, en Australie et au Royaume-Uni. Les résultats avaient été fort éloquents : les marchés avaient répondu presque instantanément à cet effort de promotion.

Verglas de janvier 1998

La tempête de verglas qui a frappé le Québec au début du mois de janvier de 1998 a causé des dommages aux biens essentiels des entreprises du secteur agricole et bioalimentaire, du producteur au détaillant, les rendant incapables d'assurer la continuité de leurs opérations. Le secteur acéricole a été particulièrement touché. Pour remettre en exploitation leur production, les acériculteurs ont dû engager des dépenses importantes susceptibles de les placer dans une situation financière précaire.

Les gouvernements fédéral et provincial ont mis sur pied un programme d'assistance financière spécial relatif aux dommages causés aux exploitations agricoles par la tempête de verglas qui a sévi du 5 au 9 janvier 1998.

Clubs d'encadrement

Le MAPAQ, par son programme d'aide aux entreprises agroalimentaires, consacre pour 1998 un budget de 3,4 millions de dollars pour soutenir partiellement les exploitations agricoles qui veulent se donner des services en commun leur permettant d'accroître leur autonomie de gestion.

7.2 Société de financement agricole (SFA)

La Société de financement agricole a pour mission de favoriser le développement économique du secteur agricole québécois en mettant à la disposition des entreprises les ressources financières dont elles ont besoin.

Elle autorise et garantit des prêts et des ouvertures de crédit. Depuis le 22 juin 1995, un nouveau programme de financement est en vigueur à la Société. Ainsi, le montant global des prêts pouvant être garantis est désormais de 1 000 000 $, alors que celui des prêts pouvant bénéficier d'une réduction d'intérêt s'élève à 250 000 $. Le taux d'intérêt pour les prêts garantis est basé sur le taux d'intérêt hypothécaire résidentiel qu'offrent les institutions financières.

Tableau 27 : Prêts et subventions accordés à des entreprises acéricoles par la SFA

	1994-1995	1995-1996	1996-1997	1997-1998	1998-1999
Nombre de prêts	21	190	342	349	403
Montant ('000)	1 513,5	12 940,1	24 661,2	26 011,0	35 022,0
Ouvertures de crédit					
- Nombre	-	1	1	10	-
- Montant	-	50 000	60 000	762 500	-
Subventions d'établissement					
- Nombre[1]	7 (8)	9 (9)	6 (6)	5 (5)	6 (6)
- Montant	115 000	125 000	80 000	60 000	80 000

(1) Nombre de personnes indiqué entre parenthèses.
Source : - SFA, Direction de la recherche et de la planification.

En acériculture, la Société de financement agricole a accordé en moyenne 261 prêts au cours des cinq dernières années. Le nombre de prêts accordés au secteur acéricole augmente d'année en année.

Toutefois, en avril 1995, le MAPAQ a mis fin au moratoire sur le financement des investissements visant à augmenter la production de sirop d'érable. Les producteurs acéricoles peuvent, depuis cette date, s'adresser à la Société de financement agricole s'ils ont des projets d'investissement pour agrandir leur érablière ou encore pour moderniser leur équipement.

Financement forestier

De plus, la Loi sur le crédit forestier, administrée par la Société de financement agricole permet, depuis 1975, le financement des investissements acéricoles. Avec la croissance des investissements dans les érablières, ce plus grand accès au crédit a contribué au développement de cette production jusqu'au moratoire sur le crédit forestier, en avril 1990, tel que mentionné

précédemment.

7.3 Société de crédit agricole (SCA)

La Société de crédit agricole, organisme fédéral, fournit des services financiers spécialisés aux exploitants agricoles canadiens et aux entreprises du Canada rural qui sont associées au monde agricole.

7.4 Ententes Canada-Québec

Comme tous les autres groupes agricoles, l'industrie acéricole avait également accès aux trois programmes de l'Entente auxiliaire Canada-Québec sur le développement agroalimentaire 1993-1998 visant à accroître et diversifier les connaissances tant scientifiques que techniques, à accélérer le transfert technologique et à stimuler la concertation des différents intervenants de l'industrie agroalimentaire. Plus de 264 000 $ lui ont été accordés pour des projets axés principalement sur la qualité, la recherche et le transfert technologique.

8. ASSOCIATIONS ET ORGANISMES DU MILIEU

8.1 Association des restaurateurs de cabanes à sucre

En 1998, cette association regroupe 93 restaurateurs de cabanes à sucre.

Elle publie annuellement une brochure proposant les éléments nécessaires à la planification des parties de sucre, la liste des membres de l'Association et de l'information sur l'industrie acéricole.

8.2 Centre international de l'érable inc.

Le Centre international de l'érable inc., composé de représentants provenant de divers milieux (formation, gouvernemental, municipal, production, etc.) existe depuis une dizaine d'années. Au fil des ans, il a su promouvoir les produits de l'érable et apporter une contribution remarquée au développement de ceux-ci.

La mission première du Centre international de l'érable est d'assurer le leadership et le développement de notre richesse qu'est l'érable, par un groupe d'actions à l'échelle régionale et supra-régionale,

8.3 Citadelle-Coopérative des produits de l'érable

Mieux connue sous le nom de « Coopérative de Plessisville », « Citadelle-Coopérative des producteurs de sirop d'érable » existe depuis plus de 75 ans, ce qui en fait l'une des plus vieilles institutions acéricoles du Québec. Elle regroupe près de 2 700 acériculteurs et acéricultrices qui mettent en marché leur sirop par l'entremise de leur coopérative.

Pour soutenir ses membres, la Coopérative met à leur disposition une gamme de services, dont une flotte de barils, une assurance sur le sirop, un service de transport des barils, un bulletin de liaison publié périodiquement et des cours adaptés à leurs besoins.

Citadelle assure l'inspection et le classement de chacun des barils pour en définir l'utilisation (marché au détail ou marché industriel).

Comme la saison des sucres est très courte, le sirop d'érable est entreposé par la Coopérative des producteurs de sirop d'érable du Québec dans des réservoirs en acier inoxydable d'une capacité de 5 millions de livres.

Reconnus à travers le monde, les produits de la Coopérative, identifiés par les marques « Citadelle », « Camp » et « O'Canada », sont expédiés dans plus de trente pays dans le monde. Outre le sirop d'érable, la Coopérative offre également une gamme de produits dérivés purs à 100 %, notamment le beurre d'érable, les bouchées d'érable, le sucre mou, dur ou granulé et la

tire. Elle développe également de nouveaux produits, tels que des sirops à desserts auxquels sont ajoutés des boissons alcoolisées comme le Grand Marnier, le whisky canadien et le rhum.

8.4 Fédération des producteurs acéricoles du Québec

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ), associée à la Confédération provinciale de l'UPA, existe depuis plusieurs années déjà.

Sa mission consiste à défendre et à développer les intérêts économiques, sociaux et moraux de ses 10 000 membres. Les moyens privilégiés sont les suivants :

- ✓ *Regrouper tous les syndicats acéricoles.*
- ✓ *Administrer le plan conjoint depuis 1990.*
- ✓ *Étudier les problèmes relatifs à la production et à la mise en marché des produits de l'acériculture, et y trouver des solutions.*
- ✓ *Coopérer à la vulgarisation de la science acéricole et des techniques de production.*
- ✓ *Renseigner les acériculteurs sur les questions touchant la production et les ventes.*
- ✓ *Favoriser la mise sur pied de tout autre organisme susceptible d'aider ses membres.*
- ✓ *Surveiller et inspirer toute législation pouvant intéresser ses membres.*
- ✓ *Offrir une image positive de l'acériculteur face à l'opinion publique.*

Les principales sphères d'activité de la Fédération sont les suivantes :

8.4.1 Gestion de la mise en marché

Des représentants de la Fédération siègent au conseil d'administration du RCPEQ pour représenter les producteurs lorsqu'il est question de gestion des inventaires ainsi que de classement et d'inspection du produit.

Depuis mars 1998, la Fédération est signataire, avec les acheteurs visés par le plan conjoint, de la convention de mise en marché du sirop d'érable en vrac. Cette convention sera administrée par un comité de gestion qui aura pour mandat de fixer des prix minimums le 15 janvier de chaque année. Celui-ci devra également administrer le fonds spécial pour le classement et l'inspection du sirop, créé à partir des contributions des producteurs et des acheteurs.

8.4.2 Développement de marchés

La Fédération possède un fonds spécial destiné au développement des marchés (promotion), à la recherche et à la formation. Entre autres, la Fédération contribue financièrement, à titre de partenaire du Centre ACER.

8.4.3 Communication et vie syndicale

Ce volet vise essentiellement à entretenir un lien continu d'information entre la Fédération, les syndicats membres et les producteurs visés par le plan conjoint.

8.4.4 Concertation et représentation

La Fédération est très active au sein des différentes instances acéricoles, entre autres, au sein de la Filière acéricole, du Conseil des productions végétales du Québec (CPVQ), de l'Institut international du sirop d'érable, du North American Maple Syrup Council (NAMSC) et de l'Union des producteurs agricoles (UPA).

8.5 Filière acéricole

- ***Historique***

Créée en mai 1995, la Filière acéricole regroupait 14 représentants de l'industrie acéricole (production, transformation, commercialisation, distribution, restauration et fabricants d'équipement). En octobre 1997, la Filière acéricole accueillait des représentants de l'Institut québécois de l'érable inc. et du Centre international de l'érable.

C'est un lieu privilégié où tous les partenaires d'un secteur se concertent afin de revoir leurs liens d'affaires et d'élaborer une planification stratégique dans le but de raffermir leurs positions sur le marché local et l'étendre hors frontières.

- ***Mission de la Filière acéricole***

Elle vise à structurer et développer l'industrie acéricole sur le marché mondial par les moyens suivants :

- *partager l'information;*
- *développer une vision commune;*
- *élaborer des stratégies concertées;*
- *se doter d'un plan d'action réalisable;*
- *stimuler la synergie entre les membres.*

✒ ***Rôle des intervenants***

① *Partenaires*

- *Être actifs en proposant et en adoptant des actions permettant d'améliorer la compétitivité de l'industrie acéricole.*

- *Alimenter constamment la filière en projets communs et faire en sorte que chaque membre de la filière participe à la réalisation de ces projets.*

② *Représentants gouvernementaux*

- *Favoriser l'établissement et le maintien d'un climat de confiance, notamment par des activités susceptibles de créer de nouvelles complicités et de susciter la concertation.*

- *Fournir de l'information.*

- *S'assurer de la présence et de la participation de tous les partenaires majeurs à chaque rencontre de la filière.*

✒ ***Principales réalisations***

Depuis sa création, la Filière acéricole a réalisé plusieurs actions dans le cadre de ses comités de travail, dont :

- *les actions entreprises auprès des différents niveaux scolaires, afin que l'acériculture puisse bénéficier de programmes de formation adéquats pour la relève;*

- *l'élaboration d'un document de référence synthétisant les nombreuses études et les multiples articles réalisés jusqu'à ce jour dans le monde acéricole;*

- *la sensibilisation du MRN en ce qui concerne la réalisation d'une analyse économique comparative entre la production de bois et de sirop d'érable provenant des érablières du domaine public, dont les résultats ont été publiés en mai 1998;*

- *l'adoption, en septembre 1998, de son premier plan stratégique dont les trois actions prioritaires pour 1998-1999 portent sur :*

  - ⇨ *l'élaboration d'un guide des pratiques acricoles;*
  - ⇨ *la dotation de mécanismes de contrôle de qualité pour le vrac et le détail;*
  - ⇨ *l'amélioration de la connaissance des marchés et de l'offre, suivie de la réalisation d'un plan marketing s'adressant aux marchés intérieurs, extérieurs et HRI.*

8.6 Institut international du sirop d'érable (IMSI)

L'Institut international du sirop d'érable a commencé ses activités en 1975. Son objectif était de faire la promotion du sirop d'érable pur et de découvrir ceux qui produisaient du sirop d'érable non pur.

Les membres de cet organisme sont des producteurs de produits de l'érable, des transformateurs de produits de l'érable, des fournisseurs d'équipement spécialisé pour l'acériculture et des gens du gouvernement. Ils proviennent du Canada et des États-Unis.

L'Institut international du sirop d'érable a développé et protégé par droits d'auteur un dessin stylisé représentant une demi-feuille d'érable, une chaudière, un chalumeau et une goutte de sève, que seuls les membres de l'Institut sont autorisés à utiliser. Ce logo permet d'identifier positivement les produits de sirop d'érable pur, les éloignant des imitations et des produits dilués, et garantit que les contenants affichant ce symbole contiennent seulement des produits de sirop d'érable pur, vérifiables sur demande dans les laboratoires commandités par l'Institut. Son utilisation favorise également la promotion des produits de sirop d'érable pur et, de ce fait, accroît la consommation de ce délice. Enfin, les sommes générées par son utilisation financent les activités de l'Institut.

8.7 Institut québécois de l'érable inc.(IQE)

L'Institut québécois de l'érable inc., composé de représentants gouvernementaux, municipaux, de la production, etc., a vu le jour légalement en mars 1993. Sa création faisait suite à une volonté de plusieurs intervenants du milieu de se réunir et de travailler activement à un projet novateur et important.

- ***Sa mission***

La mission de l'Institut est fondée sur deux créneaux d'intention ciblant la promotion générique et la recherche scientifique.

En ce qui a trait à la promotion générique, l'Institut québécois de l'érable, qui est un organisme sans but lucratif, est voué à la diffusion d'information, à la promotion générique et à la mise en valeur de l'évolution culturelle et patrimoniale de l'acériculture québécoise.

En recherche, l'Institut est préoccupé par la complexité de l'écosystème d'une érablière. Dans ce contexte, il se donne comme mandat de vulgariser et d'assurer le transfert technologique des résultats de recherche.

- ***Ses réalisations***

- Fête de l'érable à Québec.

- Tenue de la première édition du Concours international des produits de l'érable.
- Soutien au Carrefour culturel et touristique de l'érable.
- Partenaire aux fêtes de L'Envol du Printemps, tenues en avril 1995 à Québec.
- Ouverture d'un musée permanent sur l'érable (juin 1995).

✒ ***Organismes dont l'IQE est membre***

- *Centre de recherche et de transfert technologique acéricole (Centre ACER).*
- *Filière acéricole.*
- *Association des acériculteurs du Québec (ACERQ).*
- *Association des restaurateurs de cabane à sucre du Québec (ARCSQ).*
- *Table de concertation régionale du tourisme.*
- *Association touristique Mauricie–Bois-Francs.*

8.8 Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable inc. (RCPEQ)

Le Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable inc. (RCPEQ), créé en mars 1993 par le Comité spécial sur l'industrie de l'érable, est une corporation à but non lucratif.

Le RCPEQ est composé, par adhésion volontaire, de représentants des secteurs de la production et des acheteurs-transformateurs des produits acéricoles, tant québécois, canadiens qu'américains, et de trois personnes neutres provenant de l'extérieur du milieu acéricole.

Le RCPEQ a pour mission de travailler au développement concerté de l'industrie de l'érable en favorisant la concertation en vue d'atteindre des buts communs, en positionnant ses activités en complémentarité et non en concurrence avec celles de ses membres et en offrant des services privilégiés à ces derniers. Le RCPEQ réserve à ses membres la possibilité d'acheter du sirop en inventaire dans ses entrepôts.

Les objectifs du RCPEQ s'articulent autour des cinq mandats qui lui ont été conférés par le Comité spécial sur l'industrie de l'érable.

1) ***Politiques de qualité*** *: établir des politiques sur les normes commerciales de qualité pour l'industrie, plus particulièrement pour le sirop vendu en vrac, ainsi que pour la gestion de la qualité des produits de l'érable, à partir de la production jusqu'à la mise en marché.*

2) ***Information*** *: développer des moyens de gérer l'information sur l'offre, la demande, les prix et l'évolution des marchés.*

3) ***Gestion des inventaires :*** *stabiliser l'approvisionnement du marché au moyen d'inventaires en entrepôt.*

4) ***Développement des marchés*** *: appuyer le développement des marchés afin d'augmenter la consommation totale de produits de l'érable.*

5) ***Lien avec l'Amérique du Nord :*** *développer des moyens de collaboration entre l'industrie québécoise, les autres provinces et les États-Unis.*

9. ACTIVITÉS ET SERVICES

9.1 Services

9.1.1 Conseils techniques disponibles

Le MAPAQ dispose de ressources, entre autres des conseillers acéricoles qui peuvent répondre aux interrogations concernant l'acériculture.

Ces mêmes conseillers organisent, à l'échelle locale, des portes ouvertes qui ont lieu dans des érablières où l'on effectue des démonstrations techniques sur des sujets spécifiques.

Ils organisent également des colloques régionaux qui se tiennent principalement dans les villes de Saint-Eustache, Granby, Victoriaville, Montmagny et Notre-Dame-du-Lac. Le nombre de producteurs touchés par ces colloques est de 1 500 à 1 800. Depuis quelques années, les sujets discutés lors de ces colloques touchent principalement la qualité du sirop.

9.1.2 Autres organismes

⇨ ***Le ministère des Ressources naturelles du Québec***

Il intervient dans des travaux de recherche relatifs à la génétique, à la sylviculture et à l'écologie de l'érablière. Il offre aussi des conseils techniques en région et délivre des permis d'exportation d'érablières en terres publiques (voir point 2).

⇨ ***Agriculture et Agroalimentaire Canada***

Il intervient en inspection, permis d'importation et d'exportation et financement d'entreprises

⇨ ***Santé et Bien-être Canada***

Il régit en partie la normalisation des produits utilisés en acériculture.

⇨ ***Autres***

En plus des services du MAPAQ, les acériculteurs sont très bien encadrés, que ce soit par les organismes acéricoles, les conseillers privés, les syndicats de producteurs acéricoles régionaux ou les clubs d'encadrement.

Vous trouverez le nom de chacun de ces organismes et de leurs représentants dans le Répertoire des intervenants et intervenantes en acériculture, sur INTERNET à l'adresse suivante : http://www.agr.gouv.qc.ca/ae/filieres/acericol/default.htm

9.2 Information

9.2.1 Ligne Info-prix

Il existe une façon très rapide d'avoir de l'information en acériculture. Il suffit de communiquer avec Info-sirop en composant le 1 900 451-1112. On peut y obtenir de l'information sur les prix, le marché et le niveau de production. Cette information est mise à jour une fois par semaine pendant le temps des sucres. Elle peut également s'adapter aux conditions particulières de l'industrie. Par exemple, à la suite de la tempête de verglas (début janvier 1998), on pouvait y obtenir des conseils techniques et savoir où les acériculteurs touchés par le verglas pouvaient avoir plus d'information.

9.3 Formation

Des cliniques de vulgarisation sont généralement organisées par la formation aux adultes des commissions scolaires ou par d'autres organismes. Le principal sujet traité lors de ces cliniques est la fabrication de produits transformés (dérivés du sirop d'érable).

La formation en acériculture pour les producteurs actuels et futurs est déficiente, presque inexistante. Elle serait très importante, puisque s'établir en acériculture nécessite des investissements qui peuvent facilement se chiffrer à plus de 100 000 $ pour un producteur devant acheter une érablière de 3 000 entailles et moins. Lorsqu'on dépasse 10 000 entailles, on parle d'investissement de plus de 300 000 $ et le montant ne cesse d'augmenter avec le nombre d'entailles. À ces niveaux d'investissements, il n'y a aucune place pour l'improvisation. Le nouvel acériculteur doit s'assurer qu'il utilise de l'équipement et des produits de lavage adéquats et que sa façon de faire (méthodologie de fabrication) ne risque pas d'altérer la qualité du sirop.

Au niveau universitaire :

L'université intégrera un certain nombre de cours liés à l'acériculture dans ses programmes de premier cycle, notamment en agronomie et en foresterie. En même temps, un micro-programme pourrait être mis en place à l'intention des professionnels impliqués en acériculture afin de leur permettre de se perfectionner.

Au niveau collégial :

L'Institut de technologie agroalimentaire de La Pocatière et le Cégep Beauce-Appalaches se sont associés pour développer un programme d'attestation d'études collégiales. Une première étape a été franchie lors de l'analyse de situation de travail, qui permet d'asseoir le programme sur la réalité du métier dans les entreprises de grande taille (15 000 entailles et plus). Le programme devrait être offert dès l'automne 1998.

9.4 Fabricants d'équipement

Les fabricants d'équipement acéricole, maintenant regroupés au sein de l'Association "Les manufacturiers d'équipements acéricoles inc", sont répartis dans dix régions administratives du Québec. La région de Chaudière-Appalaches domine, avec 38,2 % des fabricants d'équipement au Québec. En effet, les régions de Québec, de Montréal et de la Montérégie suivent, avec chacune 11,8 %, l'Estrie avec 8,8 %, le Centre-du-Québec, avec 5,9 % et les régions du Bas-Saint-Laurent, de la Mauricie, de Laval et de Lanaudière avec chacune 2,9 %.

Tableau 28 : Répartition des fabricants d'équipement acéricole, au Québec, en 1998

RÉGION ADMINISTRATIVE	NOMBRE	POURCENTAGE
01	1	2,94
03	4	11,76
04	1	2,94
05	3	8,82
06	4	11,76
12	13	38,24
13	1	2,94
14	1	2,94
16	4	11,76
17	2	5,88
TOTAL :	34	100 %

Sources : - *Répertoire des intervenantes et intervenants en acériculture.*
- *Site Internet de l'Institut québécois de l'érable inc. (http://www.erable.org).*

Certains de ces fabricants ont des représentants, notamment au Manitoba, dans les Maritimes, aux États-Unis et en Ontario.

10. SYNTHÈSE

10.1 Faits saillants

⇨ *En 1993, création du Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable du Québec, inc.*
⇨ *Levée du moratoire sur la délivrance de nouveaux permis et sur l'augmentation de superficie d'érablières en terres publiques établies en mai 1995.*
⇨ *En 1995, création de la Filière acéricole.*
⇨ *Dépôt du plan stratégique de la Filière acéricole, le 28 octobre 1998, dont l'objectif est de doubler le volume de production en cinq ans.*

10.2 Forces

- *Présence en grande quantité sur le territoire québécois de l'érable à sucre, espèce privilégiée tant pour la teneur en sucre de sa sève que pour la saveur des produits dérivés ainsi que pour sa longévité.*
- *Leader mondial dans la production acéricole.*
- *Conditions climatiques favorables (le gel la nuit et le dégel le jour favorisent la coulée).*
- *Québec, leader mondial en ce qui a trait à la production (70 % de la production mondiale).*
- *Possibilité d'expansion en doublant le nombre d'entailles actuel.*
- *Émergence d'entreprises acéricoles à la fine pointe de la technologie.*
- *Québec, considéré comme le réservoir du savoir et des forces innovatrices en matière de technologie de l'érable.*
- *Sirop d'érable, produit haut de gamme, considéré comme un produit sain et naturel.*
- *Potentiel de sirop d'érable intéressant pour assurer la diversification des produits à valeur ajoutée.*
- *Existence du RCPEQ.*
- *Création du Centre de recherche et de transfert technologique en acériculture.*

10.3 Faiblesses

- *Le sirop est classé, encore aujourd'hui, selon sa couleur et sa densité, ou déclassé lorsqu'il renferme des additifs ou des saveurs indésirables.*
- *Les prix sont encore fixés à partir de la couleur, sans tenir compte de la saveur.*
- *Au Québec, les produits acéricoles sont presque toujours présentés dans les mêmes contenants ou dans les mêmes types d'emballage qu'il y a 25 ans.*
- *Peu de formation des acériculteurs et acéricultrices.*
- *Peu de mécanismes de contrôle de la qualité pour la production vendue au détail à partir de la ferme.*
- *Investissement considérable pour s'établir en acériculture.*
- *Peu de promotion pour « désaisonnaliser » le produit.*

- *Méconnaissance de l'utilisation du sirop d'érable auprès des consommateurs.*
- *Produit naturel, mais un produit identifié au sucre dont la consommation est en baisse.*

BIBLIOGRAPHIE

1. *Cansim, Statistique Canada.*

2. *Communiqué de presse de Citadelle, Coopérative des producteurs de sirop d'érable, mars 1997.*

3. *Consommation des aliments au Canada, Partie II, catalogue 32-230, Statistique Canada.*

4. *Dumont J., Allard G.B., Riendeau L. (1993). Étude des facteurs les plus susceptibles de contrôler le développement de la qualité (saveur et couleur) du sirop d'érable. Rapport de projet #1a1-21360090-121. Entente auxiliaire Canada-Québec sur le développement agroalimentaire.*

5. *Fiche du Comité de références économiques en agriculture du Québec, Budget – 3000 entailles, février 1996, Groupe GÉAGRI.*

6. *Fiche du Comité de références économiques en agriculture du Québec, Budget – 10 000 entailles, février 1996, Groupe GÉAGRI.*

7. *Fiche du Comité de références économiques en agriculture du Québec, Budget – 30 000 entailles, février 1996, Groupe GÉAGRI.*

8. *Gouvernement du Québec (1995). L'entaille. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Direction de l'analyse et de l'information économiques.*

9. *Groupe Mallette et Maheu. Plan de promotion des produits de l'érable. Rapport final, Sainte-Foy, mai 1994.*

10. *Le savoir-faire en technologie alimentaire au service de l'industrie. Évaluation du programme de R. & D. en acériculture. Direction de la recherche et du développement, MAPAQ, septembre 1993.*

11. *Loi et règlements sur les produits de l'érable.*

12. *Portrait de la Fédération des producteurs acéricoles du Québec, 5 septembre 1997.*

13. *Profil des exploitations agricoles. Direction de l'analyse et de l'information économiques. MAPAQ.*

14. *Répertoire des exportateurs de produits alimentaires et agricoles québécois. Club Export agroalimentaire du Québec, 1997-1998.*

15. *Répertoire des produits disponibles au Québec. Banque d'information industrielle, 1997.*

16. *Statistiques agricoles, Statistiques agroalimentaires. Bureau de la statistique du Québec.*

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 *Consommation canadienne apparente de sucre raffiné, de miel et de sucre d'érable, per capita.*

Tableau 2 *Consommation apparente du sucre d'érable*

Tableau 3 *Prix des différentes substances sucrantes*

Tableau 4 *Production acéricole transigée et exportée du Québec*

Tableau 5 *Destination des exportations des produits de l'érable du Québec*

Tableau 6 *Évolution du nombre d'exploitations déclarant des entailles par région agricole, au Québec*

Tableau 7 *Évolution du nombre d'exploitations déclarant des entailles par région administrative, au Québec*

Tableau 8 *Répartition des entreprises déclarant des entailles selon des strates d'entailles, au Québec*

Tableau 9 *Répartition des entreprises déclarant des entailles selon des strates d'entailles par région administrative, au Québec, en 1997*

Tableau 10 *Nombre d'entailles exploitées par région*

Tableau 11 *Principales caractéristiques de la production acéricole au Québec*

Tableau 12 *Production acéricole par région agricole, au Québec*

Tableau 13 *Volume de la production acéricole totale, par produit, au Québec*

Tableau 14 *Quantité totale de sirop d'érable produite par région*

Tableau 15 *Rendement par région administrative*

Tableau 16 *Rendement moyen par entaille, par région, 1999*

Tableau 17 *Classification des volumes de sirop d'érable en grands contenants, au Québec*

Tableau 18 *Recettes monétaires des productions végétales*

Tableau 19 *Valeur à la ferme et recettes monétaires des produits de l'érable au Québec*

Tableau 20 *Prix moyen annuel des produits de l'érable, au Québec*

Tableau 21 *Production mondiale de sirop d'érable*

Tableau 22 *Érablières en exploitation*

Tableau 23 *Investissements par entaille*

Tableau 24 *Écoulement des produits de l'érable, au Québec*

Tableau 25 *Vente de sirop d'érable en grand contenant (vrac), au Québec*

Tableau 26 *Comparaison de la présence des entreprises de 2e et 3e transformations de produits de l'érable par rapport à la présence de la quantité de production qui se fait dans les régions administratives du Québec, 1997*

Tableau 27 *Prêts et subventions accordés à des entreprises acéricoles par la SFA*

Tableau 28 *Répartition des fabricants d'équipement acéricole, au Québec, en 1998*

ANNEXE 1

CONDITIONS D'ADMISSIBILITÉ POUR L'OBTENTION D'UN PERMIS DU MRN

Au terme de la validité de son permis, un bénéficiaire de permis d'érablière peut obtenir le renouvellement de son permis pour une nouvelle période de cinq ans s'il a respecté les exigences suivantes :

- *respect des prescriptions du permis;*
- *remise au ministre du rapport de ses activités;*
- *exploitation moyenne de 50 % ou plus de la capacité d'entaillage de l'érablière au cours des cinq dernières années ou, s'il s'agit du renouvellement d'un premier permis, au cours des quatre dernières années.*

Lors de ce renouvellement, le bénéficiaire peut demander et obtenir l'agrandissement de l'érablière s'il a respecté les conditions suivantes :

- *s'il a exploité 90 % ou plus de la capacité d'entaillage de l'érablière depuis au moins deux ans;*
- *s'il a terminé les travaux de construction des chemins et bâtiments qu'il a décrits et localisés dans sa demande de permis.*

Le titulaire du permis doit exploiter 90 % ou plus de la capacité d'entaillage de la nouvelle partie d'érablière dans les trois ans suivant la date d'obtention du permis modifié, sinon le ministère des Ressources naturelles peut retrancher une partie équivalant à la capacité d'entaillage inexploitée.

En 1993, les droits à payer au gouvernement pour un permis d'érablière étaient de 2,50 $ par hectare. Ce tarif était en vigueur depuis le début des années 70. En 1994, les droits étaient de 10 $/ha, en 1995, de 15 $/ha et en 1996, ils sont de 20 $/ha. En 1997, à la suite d'une révision du Règlement sur les redevances, le ministère des Ressources naturelles (MRN) a haussé la tarification de permis à 30 $/ha.

ANNEXE 2

Thème 1 : Composition et facteurs influençant la qualité du sirop d'érable

- *Le développement des connaissances fondamentales concernant la composition de l'eau d'érable et du sirop qui sont à la base de la définition des standards de qualité du produit.*

- *L'étude des facteurs influençant les caractéristiques physico-chimiques et sensorielles du sirop d'érable.*

- *La caractérisation de la flore microbienne de l'eau d'érable et l'effet des micro-organismes identifiés sur les caractéristiques gustatives des sirops.*

Thème 2 : La production et la régie de l'équipement de collecte et de transformation

- *La régie de l'entaillage des érables et substituts de la paraformaldéhyde.*

- *Les techniques et produits à utiliser pour effectuer le lavage et l'assainissement de l'équipement de collecte, d'entreposage et de transformation de l'eau d'érable.*

- *Les conditions du traitement thermique (température, flux thermique, temps de contact) permettant le développement optimum de la saveur caractéristique de l'érable.*

- *L'utilisation optimale des procédés membranaires de concentration partielle de l'eau d'érable, tels que l'osmose inversée et l'ultrafiltration.*

Thème 3 : L'aménagement de l'érablière

- *Le rôle des composantes écologiques (espèces compagnes, régénération, structure du peuplement) sur la stabilité de l'écosystème.*

- *L'effet du stress environnemental sur les composantes de l'écosystème.*

- *Le développement de techniques d'aménagement basées sur des principes écologiques aptes à assurer la pérennité de la ressource première.*

- *La production des cellules d'amendement au sol comme palliatif au déséquilibre nutritionnel des arbres. Les cellules doivent tenir compte des spécificités régionales et des types écologiques.*

- *La sélection des tiges d'érable résistantes aux facteurs défavorables de l'environnement qui assurent aux producteurs une qualité et une quantité de sève avantageuses.*